










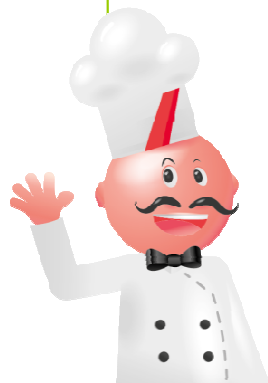
Menus de la Semaine du 02 au 06 Septembre 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rentrée				
<p> Crispidor à l'emmental </p> <p>Purée de courgette</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de concombres</p> <p>Parmentier de thon</p> <p>Fromage blanc au sucre</p> <p>Roulé à la framboise</p>	<p>Carottes râpées  Vinaigrette balsamique</p> <p>Tajine de bœuf </p> <p>Légumes couscous et semoule</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Sirop de grenadine  Tomate </p> <p>Vinaigrette festive</p> <p>Steak haché de bœuf, jus aux herbes</p> <p>Pommes noisette</p> <p></p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Pavé de colin sauce crème</p> <p>Ratatouille et blé</p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>Fruit de saison </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label rouge



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



MSC pêche durable



Plat du chef



Plat végétarien

 **Nouveauté**



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

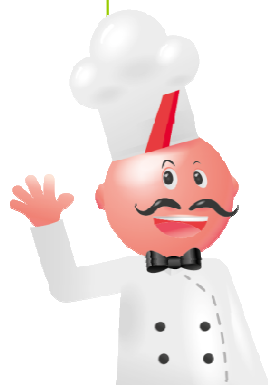
Menus de la Semaine du 09 au 13 Septembre 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte </p> <p>Parmentier de légumes, lentilles et purée de patate douce</p> <p></p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Aiguillette de poulet tex mex sauce barbecue</p> <p>Penne rigate </p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Filet de hoki beurre citronné</p> <p>Haricots verts persillés et pdt</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tomate et vinaigrette miel moutarde à l'ancienne</p> <p>Quenelle sauce nantua</p> <p>Riz créole </p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Estouffade de bœuf à la provençale</p> <p>Petits pois et semoule</p> <p>Carré</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label rouge



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



MSC pêche durable



Plat du chef



Plat végétarien







 Nouveauté





SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 16 au 20 Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Nugget's de poulet	Coleslaw et dés de mimolette	Pizza au fromage	Tartare de tomates aux herbes	Pastèque
Coquillettes 	Jambon blanc	Rôti de bœuf au jus	Pain pita, falafel et crudités  	Marmite de poisson sauce persane 
Gouda	Purée d'épinards	Crumble de courgettes au fromage et herbes de Provinces 	Yaourt aromatisé	Carottes persillées et riz
Fruit de saison	Flan chocolat	Fruit de saison 		Fromage blanc et coulis de fruits rouges

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label rouge



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



AOP



Plat du chef









MSC pêche durable

 **Nouveauté**



Menus de la Semaine du 23 au 27 Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de tomate et emmental	 Carottes râpées au citron		Salade verte Vinaigrette aux herbes et mozzarella	
Sauté de bœuf au curry	Nuggets de blé 	Pavé de colin sauce créole	Echine demi-sel	Haché de poulet sauce provençale
Semoule 	Epinard en branche à la béchamel et pdt vapeur	Jardinière de légumes et blé	Purée de patate douce	Pâtes torsades
Poire belle Hélène 	Entremets à la vanille	Tomme blanche	Tarte à la crème de marron et sésame 	Cantal 
		Fruit de saison 		Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label rouge



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



AOP



Plat du chef








MSC pêche durable

 **Nouveauté**



Menus de la Semaine du 30 Septembre au 04 Octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de tomate et concombre Vinaigrette aigre douce à l'huile de sésame </p> <p>Suprême de merlu sauce vierge</p> <p>Riz et lentilles à l'indienne</p> <p>Petit filou</p>	<p>Merguez</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Veau marengo</p> <p>Haricots vert persillé et blé </p> <p>Milk shake chocolat</p>	<p>Potage de légumes et VQR</p> <p>Farfalle aux légumes du sud </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade iceberg et dés d'emmental</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Petits pois et riz </p> <p>Barre bretonne</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label rouge



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



AOP



Plat du chef



MSC pêche durable

 **Nouveauté**

