
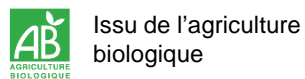
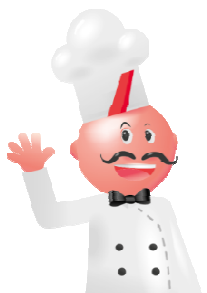


# Menus

## Le 1<sup>er</sup> Mars 2019





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				 Rôti de bœuf, ketchup  Blé  Fromage blanc au sucre  Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

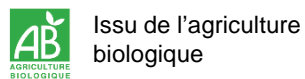
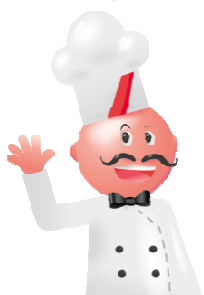


# Menus

## Semaine du 4 au 8 Mars 2019









Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de mâche et betteraves et dés d'emmental</p> <p>Sauté de porc sauce esterel S/P: sauté de dinde </p> <p>Chou-fleur persillé</p> <p>Donuts</p>	<p>Croustillants de poisson et citron</p> <p>Carotte au jus et farfalles</p> <p>Carré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte mimosa Vinaigrette crémeuse à la ciboulette</p> <p>Sauté de bœuf sauce forestière </p> <p>Boulgour</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Rôti de dinde sauce miel poivrons </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Bûche mi- chèvre</p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Carottes râpées et dés d'emmental</p> <p>Gratin de moules</p> <p>Pommes quartiers</p> <p>Flan nappé caramel</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

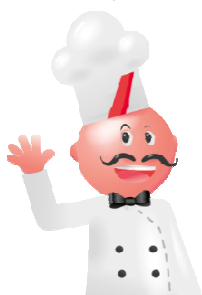


# Menus

## Semaine du 11 au 15 Mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pommes de terre au pesto et emmental </p> <p> Pavé de colin au citron</p> <p>Gratin d'épinards et riz</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Carottes râpées à l'orange et dés d'edam</p> <p>Raviolis</p> <p>Milk shake poire cassis </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Normandin de veau au jus</p> <p>Crumble de légumes printanier</p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Potage de brocolis qui rit</p> <p>Jambon froid S/P: Jambon de dinde</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade iceberg et maïs</p> <p>Rôti de bœuf au jus </p> <p>Coquillettes </p> <p>Yaourt aromatisé</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



AOP



MSC pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien











Plat du chef



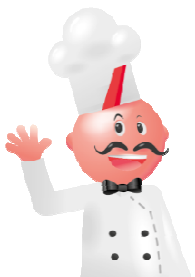
# Menus de la Semaine du 18 au 22 Mars 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>A l'écoute de ma planète</b>
Carottes râpées vinaigrette et dés de tomme		Salade verte et dés d'emmental		Chou blanc et pomme de terre Vinaigrette au miel
Paëlla de la mer 	Moelleux de poulet rôti au jus  <b>Haricots verts persillés</b>	Sauté de bœuf au paprika 	<b>Clafouti de carottes au cumin</b> <b>(Plat végétarien)</b>  	Filet de merlu sauce créole 
	Coulommiers	Petit pois	Coulommiers	Penne 
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Moelleux enrobé au chocolat	Fruit de saison 	Petit filou

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique



AOP



Plat végétarien



MSC pêche durable











Plat du chef

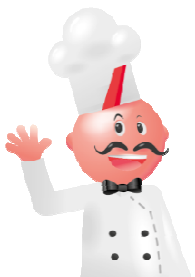


**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 25 au 29 Mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Merguez	Salade iceberg Vinaigrette à l'huile de noix	 Escalope de dinde sauce tomate	Radis rose en dip, houmous betterave 	Rôti de porc sauce moutarde
Ratatouille et semoule	Parmentier aux deux poissons et brocolis	Riz 	Cheeseburger 	S/P: Rôti de dinde 
Chanteneige	Fromage blanc et crème de marron	Cantal 	Frites	Chou vert et carotte à la crème de thym et blé
Fruit de saison		Fruit de saison 	Yaourt aromatisé	Tomme blanche
				Fruit de saison 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique



AOP



Plat végétarien



MSC pêche durable










Plat du chef



# Menus de la Semaine du 1<sup>er</sup> au 5 Avril 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw		Chou rouge au vinaigre de framboise et dés d'emmental	Céleri rémoulade et bleu	
Bœuf sauce bolognaise	 Poulet rôti	Filet de hoki sauce bonne femme 	Bœuf façon bourguignon 	Quenelle sauce nantua
Penne  AGRICULTURE BIOLOGIQUE	Pomme vapeur persillée	Courgettes et polenta	Carottes	Riz créole  AGRICULTURE BIOLOGIQUE
Flan vanille nappé caramel	Fromage frais sucré  Fruit de saison  AGRICULTURE BIOLOGIQUE	Smoothie poire pomme ananas 	Gaufre	Camembert
				Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



AOP



Plat végétarien



MSC pêche durable










Plat du chef

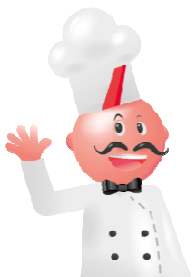


**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 8 au 12 Avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte et dés d'emmental		<b>Mission anti-gaspi</b>	Céleri râpé sauce cocktail
Hachis Parmentier	Pavé de colin sauce armoricaine 	Rôti de bœuf, jus aux herbes 	Concombres en cubes Vinaigrette à la tomate	Poisson pané et citron 
Brie	Epinards béchamel	Purée de légumes	Gratin de pâtes au jambon 	Ratatouille et boulgour
Fruit de saison 	Chou vanille	Petit cotentin	 Milk shake chocolat et madeleine	Fromage blanc et gelée de groseille
		Fruit de saison 		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



AOP



Plat végétarien













MSC pêche durable



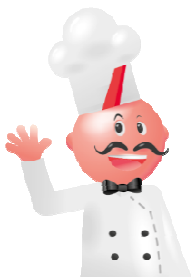
Plat du chef



# Menus de la Semaine du 15 au 19 Avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Poulet rôti sauce tomate </p> <p>Riz </p> <p>Petit filou</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Couscous boulettes de mouton</p> <p>Légumes couscous et semoule</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc et dés d'emmental</p> <p>Sauté de bœuf sauce forestière </p> <p>Boulgour</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre </p>	<p> Carottes râpées et dés de tomme Vinaigrette au paprika</p> <p>Marmite de poisson  sauce persane</p> <p>Crumble de courgettes aux herbes de Provence</p> <p>Cake, coulis fraise menthe  </p>	<p><i>Frittata de pommes de terre, pesto et chèvre</i>  </p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



AOP



Plat végétarien



MSC pêche durable



Plat du chef












# Menus de la Semaine du 22 au 26 avril 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	<p>Sauté de porc sauce diable S/P: sauté de dinde </p> <p>Carottes persillées et lentilles</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison</p>	<p> <b>Concombre</b> vinaigrette Et dés d'emmental</p> <p>Fajitas au poulet, tomate, poivrons</p> <p>Smoothie fraise banane </p>	<p> <b>Repas de printemps</b></p> <p>Chou chinois et crumble au parmesan</p> <p>Gigot d'agneau</p> <p>Petits pois</p> <p>Dessert de printemps</p>	<p>Parmentier de thon </p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



AOP



Plat végétarien



MSC pêche durable



Plat du chef

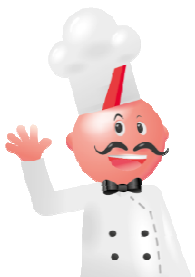


**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Du 29 au 30 avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées au citron et dés d'emmental</p> <p>Steak haché de bœuf sauce brune</p> <p>Coquillettes </p> <p>Lacté chocolat</p>	<p>Saucisse de Strasbourg S/P: saucisse de volaille</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Fromage frais</p> <p>Fruit de saison </p>			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



AOP



Plat végétarien



MSC pêche durable



Plat du chef

