




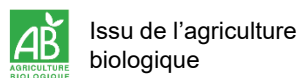


Menus de la Semaine du 30 au 4 Décembre 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou rouge vinaigrette framboise </p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Mélange de légumes racines et riz</p> <p>Lacté au chocolat</p>	<p>Parmentier de soja aux petits pois et pesto </p> <p>Carré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Blanquette de poisson aux petits légumes</p> <p>Gratin de pomme de terre</p> <p>Petit fromage frais sucré lait entier</p> <p>Cube de pêche au sirop</p>	<p>Cake thon sarrasin </p> <p>Carbonade de bœuf</p> <p>Carottes persillées penne et fromage râpé </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Tartimouflette (plat complet)</p> <p>Compote pomme banane Allégée en sucre</p>



Plat végétarien



Plat du chef






Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 7 au 11 Décembre 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage cultivateur		Carotte râpées	
Pavé de colin au citron	Haché de poulet sauce tomate	Echine demi-sel	Quiche au maroilles 	Rôti de bœuf, jus aux herbes
 Riz AB	Chou-fleur persillé	Gratin de spaetzle 	Salade verte	Purée de petits pois
Fromage blanc nature		Rondelé nature	Yaourt nature 	Tomme blanche
Fruit de saison	Gâteau basque	Fruit de saison 		Fruit de saison



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien












Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits










sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 14 au 18 Décembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou rouge et gouda Vinaigrette à l'orange </p> <p>Fondant carotte potiron brebis cumin </p> <p>Riz au lait </p>	<p>Potage de légumes racines</p> <p>Sauce duo de poisson à la tomate </p> <p>Riz créole </p> <p>Compote qui croque (compte pomme et céréales chocolat)</p>	<p>Bœuf bourguignon</p> <p>Haricots verts et gnocchetti</p> <p>Petit filou</p> <p>Fruit de saison </p>	<p> C'EST LA FÊTE</p> <p>Salade de crevette citronnées </p> <p>Mousse de canard et son toast</p> <p>Burger de dinde mariné et sa sauce butternut champignons</p> <p>PDT Smile</p> <p>Bûche pralinée et noisettes grillées</p> <p>Clémentine Chocolat noel</p>	<p>Carottes râpées et mozzarella </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée de légumes gratinée</p> <p>Fruit de saison</p>



Menus de la Semaine du 21 au 25 Décembre 2020



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade d'endives et crotons cheddar	Filet de merlu sauce citron	Soupe Potiron 	Sauté de bœuf au paprika	
Crozi-tartiflette	Blé 	Samoussa aux légumes, sauce fromage blanc fines herbes	Le gratin trop chou (brocoli, chou-fleur, pdt)	
	Saint Nectaire AOP 	Légume couscous et semoule	Petit fromage frais sucré au lait entier	
Compote pomme courage  	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait 	Fruit de saison 	



Menus de la Semaine du 30 au 31 Décembre 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées et gouda </p> <p>Boulette de moutons sauce catalane</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Potage crécy</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce pain d'épices et crumble</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Gâteau au chocolat épicé </p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Carottes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc et raisins secs</p> <p>Steak de bœuf</p> <p>boulgour</p> <p>Yaourt vanille</p>	



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE