






Menus de la Semaine du 2 au 6 septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
			Menu de la rentrée	
Salade de betteraves et radis ET Potage de légumes	Concombres et tomate mozzarella ET Potage de légumes	Carottes râpées <i>Vinaigrette balsamique</i> ET Potage de légumes	Sirop de grenadine Melon ET Potage de légumes	Œuf dur et céleri râpé <i>Sauce cocktail</i> ET Potage de légumes
Escalope de porc grillée 	Parmentier de thon	Tajine de bœuf 	Hamburger du chef 	Pavé de colin <i>Sauce crème</i>
Purée de courgettes		Semoule et légumes COUSCOUS	Pommes de terre wedge ketchup	Ratatouille et blé
Edam		Fourme d'Ambert  <i>et pain de campagne</i> 	Petit pot vanille chocolat	Yaourt aux fruits mixés
Fruit de saison	Fromage blanc et sucre de canne 	Compote pomme banane		
		Goûters		
Yaourt aromatisé	Génoise fourrée cacao	Croissant	Prince au chocolat	Gaufre liégeoise
Boudoirs	Compote pomme fraise	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Yaourt à boire

Nos plats sont élaborés en cuisine !**

**sauf mention contraire(*)



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien







Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 9 au 13 septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte ET Potage de légumes	Terrine de tomate  <i>Sauce fromage blanc</i> ET Potage de légumes	Galantine de volaille et cornichon, crudités ET Potage de légumes	Tomate <i>vinaigrette miel</i> <i>moutarde à l'ancienne</i> ET Potage de légumes	Taboulé et concombres ET Potage de légumes
Parmentier de légumes, lentilles et purée de patate douce  	Aiguillettes de poulet <i>Sauce barbecue</i>	Filet de hoki beurre citronné	Quenelles nature <i>Sauce Nantua</i>	Estouffade de bœuf à la provençale 
Vache picon	Penne	Haricots verts, flageolets et pommes de terre persillés	Riz créole	Petits pois carottes
Petit pot de glace vanille fraise	Brie	Yaourt nature sucré	Emmental	Fromage frais aux fruits
	Fruit de saison	Goûters	Compote de pomme allégée en sucre	
Pain au lait	Gâteau au chocolat	Yaourt à boire	Lacté au chocolat	Pain et fraidou
Yaourt nature et sucre	Fromage frais sucré	Beignet à la framboise*	Mini cake à la fraise	Jus de fruits

Nos plats sont élaborés en
cuisine !**

**sauf mention contraire(*)



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien










Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 16 au 20 septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade niçoise ET Potage de légumes	Coleslaw ET Potage de légumes	Pizza reine  ET Potage de légumes	Tarte de tomates aux herbes  ET Potage de légumes	Pastèque et melon ET Potage de légumes
Grillade de porc	Jambon blanc	Rôti de bœuf au jus 	Pain pita, falafel et crudités  	Filet de merlu <i>Sauce persane</i>
Coquillettes et courgettes sautées	Purée d'épinards	Crumble de courgette au fromage et herbes de Provence	Gouda	Carottes persillées
Crème dessert à la vanille	Petit moulé nature	Mimolette	Compote pomme banane riz soufflé au  chocolat	Chou à la vanille 
	Yaourt aromatisé	Goûters		
Pain et chocolat	Flibustier	Petits filous	Brioche aux pépites	Lacté saveur vanille
Compote pomme	Fruit de saison	Croissant	Yaourt nature sucré	Palet breton

Nos plats sont élaborés en
cuisine !**

**sauf mention contraire(*)



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien







Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 23 au 27 septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de tomate ET Potage de légumes	Carottes râpées au citron ET Potage de légumes	Boulgour en salade ET Potage de légumes	Méli-mélo de salades <i>Vinaigrette aux herbes</i> ET Potage de légumes	Betteraves vinaigrette ET Potage de légumes
Emincé de bœuf au curry 	Nuggets de blé* 	Pavé de colin <i>Sauce créole</i>	Longe de porc ½ sel 	Haut de cuisse de poulet <i>Sauce provençale</i>
Semoule	Epinards en branche à la béchamel	Jardinière de légumes	Purée de patate douce	Pâtes torsades
Petit cotentin	Tomme blanche	Fromage frais sucré	Yaourt nature	Cantal 
Poire belle Hélène 	Entremets à la vanille 	Fruit de saison	Tarte à la crème de marron et sésame 	Fruit de saison
Yaourt aromatisé	Compote pomme fraise	Goûters Gâteau d'anniversaires	Pain et confiture	Céréales
Gaufrette vanille	Gâteau fourré framboise	Jus de fruits	Briquette de jus de fruits	Lait

Nos plats sont élaborés en cuisine !**

**sauf mention contraire(*)



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus de la Semaine du 30 septembre au 04 octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de tomate et concombre <i>Vinaigrette aigre douce à l'huile de sésame</i> ET Potage de légumes</p> <p>Suprême de merlu <i>Sauce vierge</i></p> <p>Riz et lentilles à l'indienne</p> <p>Fraidou</p> <p>Compote pomme poire</p>	<p>Taboulé ET Potage de légumes</p> <p>Chipolatas grillées</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade ET Potage de légumes</p> <p>Emincé de veau marengo </p> <p>Haricots beurre et blé</p> <p>Brie </p> <p>Milk shake au chocolat</p>	<p>Potage aux poireaux et épices ET Friand au fromage*</p> <p>Farfalles au légumes du sud </p> <p>Petit filou</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade iceberg ET Potage de légumes</p> <p>Escalope de dinde au jus</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Montcadi</p> <p>Barre bretonne</p>
<p>Flan vanille nappé caramel</p> <p>Galettes bretonnes</p>		<p>Goûters</p>		<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Mini cake à l'abricot</p>
<p>Flan vanille nappé caramel</p> <p>Galettes bretonnes</p>		<p>Pain aux raisins</p> <p>Compote pomme banane</p>	<p>Pain et Nutella</p> <p>Briquette de lait chocolaté</p>	<p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Palmier</p>

Nos plats sont élaborés en cuisine !**

**sauf mention contraire(*)



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 7 au 11 octobre 2019



Semaine du goût



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Croatie	USA	Suède	Italie	Afrique
Concombre <i>Vinaigrette à l'huile d'olive</i> ET Potage de légumes Bœuf façon pasticcada Duo de haricots Bûche mi-chèvre Gâteau façon pain d'épices Yaourt aromatisé Mini cake à la fraise	Chiffonnade de salade et oignons frits ET Potage de légumes Fishburger (poisson pané sauce tartare) Potatoes et ketchup Cheddar Smoothie pomme ananas et sirop d'érable Petits suisses nature sucré Pain au lait	Rillettes de hareng et poisson blanc, pain polaire ET Potage de légumes Boulettes de soja <i>Sauce miel cannelle</i> Purée de légumes Petit filou Fruit de saison Goûters Beignet au chocolat Briquette de lait	Tartine tomate fromage frais façon bruschette ET Potage de légumes Emincé de dinde <i>Sauce arrabiata</i> Pâtes serpentini Mozzarella râpée Fromage blanc façon stracciatella Génoise fourrée cacao Compote pomme	Carottes râpées <i>Vinaigrette au curry</i> ET Potage de légumes Pain de poisson à la patate douce <i>Sauce tomate</i> Riz Yaourt nature Fruit de saison Lacté au chocolat Cookie

Nos plats sont élaborés en cuisine !**

**sauf mention contraire(*)



Issu du commerce équitable



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 octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade ET Potage de légumes	Tomates concassée, chips tortilla ET Potage de légumes	Coleslaw ET Potage de légumes	Salade iceberg crumble noisette ET Potage de légumes	Salade de riz niçois à l'huile de noix ET Potage de légumes
Haut de cuisse de poulet grillé	Torti potiron carottes mozzarella 	Rôti de bœuf  Pommes de terre rissolées et ketchup	Knack et saucisse fumée*	Filet de poisson beurre blanc
Petits pois et boulgour	Cantadou	Chou à la vanille 	Potée lorraine	Haricots verts, cubes de carottes, navets et courgettes
Coulommiers	Fruit de saison	Goûters	Cantal  Compote pomme potiron 	Edam
Lacté saveur vanille				Fruit de saison
Gaufre liégeoise	Brioche aux pépites	Pain au chocolat	Céréales	Petits filous
Compote pomme gourde	Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré	Lait	Boudoirs

Nos plats sont élaborés en cuisine !**

**sauf mention contraire(*)



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef






Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 21 au 25 octobre 2019

Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade niçoise ET Potage de légumes	Carottes râpées ET Potage de légumes	Pâté de volaille et cornichon ET Potage de légumes	Méli-mélo de salade verte <i>Vinaigrette balsamique</i> ET Potage de légumes	Betteraves vinaigrette ET Potage de légumes
Aiguillettes de poulet tandoori	Parmentier de poisson blanc et saumon au brocolis	Emincé de veau <i>Sauce barbecue</i>	Œufs gratinés sur fine ratatouille	Bœuf strogonoff 
Riz créole	Tomme blanche	Epinards en gratin et blé	Coquillettes	Semoule
Fromage blanc et sucre de canne 	Paris Brest 	Montcadi	Vache picon	Yaourt aromatisé
Fruit de saison		Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison
		Goûters		
Pain et chocolat	Gaufrette fourrée Quadro	Chausson aux pommes	Lacté saveur vanille	Pain au lait et Nutella
Briquette de lait chocolaté	Compote pomme banane	Yaourt à boire	Palet breton	Jus de fruits

Nos plats sont élaborés en
cuisine !**

**sauf mention contraire(*)



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef






Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 28 octobre au 1^{er} novembre 2019

Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu orange & noir	
Friand au fromage* ET Potage de légumes	Salade iceberg et maïs <i>Vinaigrette à la ciboulette</i> ET Potage de légumes	Pomelos et sucre ET Potage de légumes	Soupe de potiron et croûtons	Férialé
Pavé de colin façon bouillabaisse	Ragoût de bœuf à l'antillaise 	Couscous végétarien 	Boulettes de bœuf <i>Sauce catalane</i>	
Purée de brocolis	Riz créole	Coulommiers	Carottes béchamel à la vache qui rit	
Fromage frais sucré	Petit moulé ail & fines herbes	Flan saveur vanille nappé caramel	Mimolette	
Fruit de saison	Compote de pommes allégée en sucre		Salade d'oranges <i>Sauce chocolat</i> 	
		Goûters		
Yaourt aromatisé	Prince au chocolat	Gâteau d'anniversaires	Fromage blanc aux fruits	
Palmier	Yaourt nature sucré	Jus de fruits	Flibustier	

Nos plats sont élaborés en cuisine !**

**sauf mention contraire(*)



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

