






Menus de la Semaine du 2 au 6 septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Salade de betteraves et radis OU Potage de légumes	Concombres et tomate mozzarella OU Potage de légumes	Carottes râpées <i>Vinaigrette balsamique</i> OU Potage de légumes	Menu de la rentrée	
Cordon bleu de dinde* OU Escalope de porc panée  	Parmentier de thon OU Purée gratinée aux œufs durs	Tajine de bœuf  Semoule et légumes couscous	Hamburger du chef  OU Langue de porc <i>Sauce madère</i>	Œuf dur et céleri râpé <i>Sauce cocktail</i> OU Potage de légumes
Purée de courgettes		Fourme d'Ambert  <i>et pain de campagne</i> 	Frites ketchup Export : pommes de terre wedge ketchup	Emincé de porc au curry OU Pavé de colin <i>Sauce crème</i>
Edam	Fromage blanc et sucre de canne 	Compote pomme banane	Cône au chocolat	Ratatouille et blé
Fruit de saison		Goûters		Yaourt aux fruits mixés
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(*)

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique






Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 9 au 13 septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte OU Potage de légumes	Terrine de tomate  <i>Sauce fromage blanc</i> OU Potage de légumes	Galantine de volaille et cornichon, crudités OU Potage de légumes	Tomate <i>vinaigrette miel</i> <i>moutarde à l'ancienne</i> OU Potage de légumes	Taboulé et concombres OU Potage de légumes
Parmentier de légumes, lentilles et purée de patate douce  	Aiguillettes de poulet <i>Sauce barbecue</i> OU Haut de cuisse de poulet grillé Penne	Filet de hoki beurre citronné Haricots verts, flageolets et pommes de terre persillés	Quenelles nature <i>Sauce Nantua</i> OU Poisson fumé beurre blanc Riz créole	Estouffade de bœuf  à la provençale OU Joue de bœuf braisée Petits pois carottes
Vache picon	Brie	Yaourt nature sucré	Emmental	Fromage frais aux fruits
Petit pot de glace vanille fraise	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 OU Potage de légumes	Coleslaw OU Potage de légumes	Pizza reine  OU Potage de légumes	Tarte de tomates aux herbes  OU Potage de légumes	Pastèque et melon OU Potage de légumes
Nuggets de poulet* OU Escalope de porc panée 	Jambon blanc OU Jambon de dinde Purée d'épinards	Rôti de bœuf au jus  Crumble de courgette au fromage et herbes de Provence	Pain pita, falafel et crudités  	Filet de merlu <i>Sauce persane</i> OU Quenelles nature <i>Sauce aurore</i>
Coquillettes et courgettes sautées	Petit moulé nature	Mimolette	Gouda	Carottes persillées
Crème dessert à la vanille	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Compote pomme banane riz soufflé au chocolat 	Chou à la vanille 
		Goûters		
Pain et chocolat Compote pomme	Flibustier Fruit de saison	Petits filous Croissant	Brioche aux pépites Yaourt nature sucré	Lacté saveur vanille 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 OU Potage de légumes	Carottes râpées au citron OU Potage de légumes	Boulgour en salade OU Potage de légumes	Méli-mélo de salades <i>Vinaigrette aux herbes</i> OU Potage de légumes	Betteraves vinaigrette OU Potage de légumes
Emincé de bœuf au curry  OU Joue de bœuf au curry	Nuggets de blé*  Epinards en branche à la béchamel	Pavé de colin <i>Sauce créole</i> Jardinière de légumes	Longe de porc ½ sel  Purée de patate douce OU Hachis parmentier au thon	Moelleux de poulet <i>Sauce provençale</i> OU Haut de cuisse de poulet <i>Sauce provençale</i> Pâtes torsades
Semoule	Tomme blanche	Fromage frais sucré	Yaourt nature	Cantal  Fruit de saison
Petit cotentin	Entremets à la vanille 	Fruit de saison	Tarte à la crème de marron et sésame 	
Poire belle Hélène 		Goûters		
Yaourt aromatisé	Compote pomme fraise	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> OU Potage de légumes</p> <p>Suprême de merlu <i>Sauce vierge</i></p> <p>Riz et lentilles à l'indienne OU Lentilles et poitrine fumée</p> <p>Fraidou</p> <p>Compote pomme poire</p>	<p>Taboulé OU Potage de légumes</p> <p>Chipolatas grillées OU Merguez grillées</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade OU 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 OU Friand au fromage*</p> <p>Farfalles au légumes du sud </p> <p>Petit filou</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade iceberg OU Potage de légumes</p> <p>Cordon bleu de dinde* OU Escalope de porc panée  </p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Montcadi</p> <p>Barre bretonne</p>
		Goûters		
<p>Flan vanille nappé caramel</p> <p>Galettes bretonnes</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Mini cake à l'abricot</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> OU 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 OU 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 OU 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 OU 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> OU 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
<p>Céleri rémoulade OU Potage de légumes</p> <p>Haché de poulet <i>Sauce aigre douce</i> OU Haut de cuisse de poulet grillé</p> <p>Petits pois et boulgour</p> <p>Coulommiers</p> <p>Lacté saveur vanille</p>	<p>Tomates concassées, chips tortilla OU Potage de légumes</p> <p>Torti potiron carottes mozzarella </p> <p>Cantadou</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Coleslaw OU Potage de légumes</p> <p>Rôti de bœuf </p> <p>Frites et ketchup Export : pommes de terre rissolées et ketchup</p> <p>Chou à la vanille </p>	<p>Salade iceberg crumble noisette OU Potage de légumes</p> <p>Knack et saucisse fumée* OU Knack de volaille</p> <p>Potée lorraine</p> <p>Cantal </p> <p>Compote pomme potiron </p>	<p>Salade de riz niçois à l'huile de noix OU Potage de légumes</p> <p>Poisson pané* OU Poisson fumé beurre blanc</p> <p>Haricots verts, cubes de carottes, navets et courgettes</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>
Goûters				
<p>Gaufre liégeoise</p> <p>Compote pomme gourde</p>	<p>Brioche aux pépites</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Céréales</p> <p>Lait</p>	<p>Petits filous</p> <p>Boudoirs</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 21 au 25 octobre 2019

Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade niçoise OU Potage de légumes	Carottes râpées OU Potage de légumes	Pâté de volaille et cornichon OU Potage de légumes	Méli-mélo de salade verte <i>Vinaigrette balsamique</i> OU Potage de légumes	Betteraves vinaigrette OU Potage de légumes
Aiguillettes de poulet tandoori	Parmentier de poisson blanc et saumon au brocolis	Burger 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* OU Potage de légumes	Salade iceberg et maïs <i>Vinaigrette à la ciboulette</i> OU Potage de légumes	Pomelos et sucre OU Potage de légumes	Soupe de potiron et croûtons	Féié
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

