






Menus de la Semaine du 31 Août au 04 Septembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œufs durs mayonnaise Chou chinois</p> <p>Quenelles gratinées sauce aurore</p> <p>Farfalles aux légumes du sud  </p> <p>Donuts</p> <p>Goûter : Yaourt aromatisé sucré Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>Fraidou</p> <p>Gâteau de semoule</p> <p>Goûter : Fondant chocolat Fromage blanc fruit</p>	<p>Rillettes de sardines et céleri </p> <p>Emincé de veau au basilic</p> <p>Semoule </p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Goûter : Quatre quart Compote banane</p>	<p>Menu de la rentrée Sirop de grenadine</p> <p>Tomates mozzarella </p> <p>Steak haché de bœuf, jus aux herbes</p> <p>Pommes smile</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Goûter : Yaourt à boire abricot Fruit de saison</p>	<p>Concombres <i>vinaigrette à l'huile d'olive</i></p> <p>Saucisse fumée/Knack Gougère au fromage</p> <p>Haricots verts à l'étouffé</p> <p>Mimolette</p> <p>Liégeois vanille</p> <p>Goûter : Chausson aux pommes Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits








Menus de la Semaine du 07 au 11 Septembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade des bords du Rhin (chou ,pdt, emmental...)</p> <p>Cuisse de poulet rôti rognons à la moutarde</p> <p>Penne</p> <p>Petit pot de glace vanille fraise</p> <p>Goûter : Yaourt nature + sucre Fruit de saison</p>	<p>Taboulé aux raisins</p> <p>Crispidor au fromage</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Tarte au flan Compote banane</p>	<p>Galantine de volaille et cornichon</p> <p>Filet de hoki sauce basilic</p> <p>Riz créole</p> <p>Vache Picon</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Gélifié dessert chocolat Jus de fruit</p>	<p>Salade Jurassienne</p> <p>Emincé de bœuf sauce provençale Joue de bœuf</p> <p>Petits pois</p> <p>Emmental</p> <p>Compote pomme</p> <p>Goûter : Moelleux citron Yaourt à boire fraise</p>	<p>Betteraves vinaigrette tomates Fêta</p> <p>Haché de veau au jus</p> <p>Lentilles</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Goûter : Gâteau fourré cacao Compote pomme</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits







Menus de la Semaine du 14 au 18 Septembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Friand au fromage</p> <p>Sauté de dinde sauce suprême Papillote de poisson</p> <p>Carottes persillées/pdt Petit moulé</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Cake fourré framboise Dessert lacté vanille</p>	<p>Concombres crème persillée</p> <p>Paella marine Paella sans viande</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Goûter : Pain + fromage Fruit de saison</p>	<p>Macédoine</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Coquillettes</p> <p>Saint nectaire </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Yaourt nature sucré Compote banane</p>	<p>Salade verte et croûtons</p> <p> Œufs gratinés  Curry d'épinards, pois chiche et riz</p> <p> Tomme grise</p> <p>Tarte au flan </p> <p>Goûter : Moelleux marbré chocolat Fruit de saison</p>	<p>Légumes achard (chou blanc, carottes, haricots verts)</p> <p>Nuggets de dinde Nuggets de poisson</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Crème saveur vanille</p> <p>Goûter : Gâteau fourré abricot Yaourt à boire fraise</p>

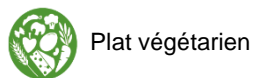
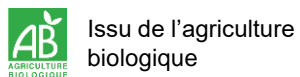
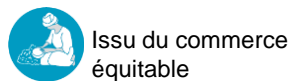
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits




Menus de la Semaine du 21 au 25 Septembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées au citron	Salade iceberg crumble moutarde	Italie
Sauté de bœuf au curry	Poisson pané et citron	Jambon blanc	Quenelle nature gratinée	Salade de tomates
Jardinière de légumes et semoule	Pâtes torsade	Purée de pommes de terre	Clafoutis courgettes, quinoa et fromage de brebis	Lasagnes gratinées
Cantadou	Fromage frais sucré	 Cantal	  	Timbale de glace
Compote tous fruits Allégées en sucre	Fruit de saison	Ile flottante	Yaourt nature et sucre	
Goûter : Gaufrette fourrée vanille Yaourt aromatisé	Goûter : Pain aux raisins Compote banane	Goûter : Tarte aux pommes Yaourt à boire fraise	Goûter : Mignardou crème vanille Biscuit tablette chocolat Fruit de saison	Goûter : Quatre quart Compote pomme

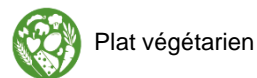
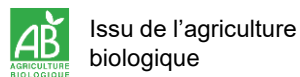
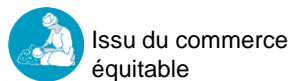
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits







Menus de la Semaine du 28 Septembre au 02 Octobre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos	Taboulé	Courgettes râpées au curry	Potage aux poireaux et épices	Concombres vinaigrette
Merlu portion filet sauce citron	Omelette	Saucisses chipolatas	Gnocchetti, brocolis, cheddar, mozzarella	Rôti de bœuf au jus
Riz créole	Ratatouille et pommes de terre	Haricots blancs coco sauce tomate	 Fruit de saison	Haricots verts
Montcadi croûte noire	Edam	Brie	Fromage blanc sucré	Petit cotentin
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Smoothie pomme poire ananas	Fruit de saison	Muffin aux pépites de chocolat
Goûter : Compote fraise Fromage blanc fruit	Goûter : Pain au chocolat Lait écrémé fraise	Goûter : Gaufre liégeoise Crème dessert vanille	Goûter : Pain + fromage Compote de pomme	Goûter : Moelleux citron Fruit de saison

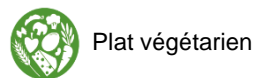
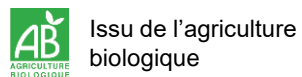
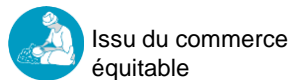
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 05 au 09 Octobre 2020







Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine sauce citronnette</p> <p> </p> <p>Couscous végétarien</p> <p><i>(Semoule, légumes couscous, raisins secs, fève de soja, pois chiche)</i></p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Tarte au flan Compote banane</p>	<p>Radis beurre</p> <p>PLAT REGIONAL</p> <p>Potée lorraine</p> <p><i>(saucisse fumée et échine fumée)</i></p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Beignet aux pommes</p> <p>Goûter : Dessert lacté vanille Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Cuisse de poulet rôtie</p> <p>Purée de patate douce</p> <p>Saint nectaire </p> <p>Lacté saveur vanille</p> <p>Goûter : Génoise fourrée enrobée cacao Compote fraise</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Rôti de porc aux herbes</p> <p>Coquillettes crème betteraves </p> <p>Rondelé nature</p> <p>Compote de poire allégée en sucre</p> <p>Goûter : Chouquettes Fruit de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Epinards branches béchamel</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Biscuit tablette chocolat Yaourt à boire abricot</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 12 au 16 Octobre 2020



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Auvergne-Rhône Alpes</p> <p>Salade de lentilles</p> <p></p> <p>Potée Auvergnate (saucisson à l'ail, saucisse chipolatas et poitrine de porc)</p> <p>Bûche mi-chèvre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Fromage blanc fruit Compote pomme</p>	<p>Les hauts de France</p> <p>Betteraves et endives vinaigrette OU betteraves vinaigrette</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce au maroilles</p> <p>Frites OU purée de pommes de terre</p> <p>Mimolette Emmental</p> <p></p> <p>Fromage blanc cannelle et crumble</p>	<p>Normandie</p> <p>Œufs durs sauce fromage blanc ciboulette</p> <p> </p> <p>Quiche camembert et pommes de terre OU tarte au fromage</p> <p>Salade verte vinaigre de cidre</p> <p>Petit fromage blanc au lait entier Petit filou</p> <p>Compote de pomme et biscuit galette pur beurre</p>	<p>Nouvelle Aquitaine</p> <p>Potage aux fèves façon garbure OU salade de pommes de terre ciboulette</p> <p>Axoa de veau (sauté de veau, poivrons, oignons, ail, paprika, sauce tomate)</p> <p>Haricots plat et haricots verts</p> <p>Montcadi croûte noire Tomme grise</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>L'Île de France</p> <p>Champignons frais sauce crème </p> <p>Steak haché de bœuf sauce mironton (sauce tomate, cornichons, oignons)</p> <p>Petits pois fermière</p> <p>Coulommiers Brie </p> <p>Gâteau façon financier</p> <p>Goûter : Yaourt nature sucre Pain + confiture</p>

Pour les sites dans l'incapacité de produire la recette d'animation => Une alternative « OU » est proposée dans les menus

Goûter :
Gâteau fourré cacao
Fruit de saison

Goûter :
Pain au chocolat
Fruit de saison

Goûter : Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
Cake
Crème dessert vanille



Noa et Papille



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien






Plat du chef



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 19 au 23 Octobre 2020

VACANCES SCOLAIRES







Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de boulgour	Salade verte et croûtons	Friand au fromage	Carottes râpées à l'orange	Haricots verts vinaigrette
Cordon bleu	Fricassée de thon sauce armoricaine	Burger de veau au jus	Sauté de bœuf stroganoff	Omelette
Chou fleur béchamel	Riz créole	Jardinière de légumes	Pommes de terre vapeur	 Coquillettes sauce tomate
Fromage blanc au sucre	Tomme blanche	Yaourt aromatisé	Vache picon	Emmental
  Fruit de saison	Pêche au sirop	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison
Goûter : Gaufrette fourrée vanille Dessert lacté chocolat	Goûter : Brownie Fruit de saison	Goûter : Pain + fromage Compote fraise	Goûter : Tarte au flan Compote de pomme	Goûter : Yaourt aromatisé Gâteau fourré abricot

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 26 au 30 octobre 2020

VACANCES SCOLAIRES

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge vinaigrette	Saucisson à l'ail	Potage de légumes variés	Menu orange et noir	Endives vinaigrette
Sauté de dinde Estérel	Filet de poisson meunière	Pizza poivrons mozzarella  	Soupe de potiron 	Rôti de bœuf jus aux herbes
Semoule	Purée de brocolis	Salade verte	Boulettes au mouton sauce catalane	Haricots beurre
Petit moulé ail et fines herbes	Petit fromage frais sucré	Coulommiers	Carottes bâtonnets	Yaourt nature et sucre 
Lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison	Compote de pomme allégée en sucre	Montcadi croûte noire 	Cake nature 
Goûter : Gâteau fourré fraise Fruit de saison	Goûter : Pain + fromage Compote de pomme	Goûter : Fondant chocolat Yaourt à boire abricot	Goûter : Moelleux citron Dessert lacté flan vanille caramel	Goûter : Pain + nutella Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

