

Menus de la Semaine du 02 au 03 Septembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<p>Menu de la rentrée</p> <p><i>Sirop de grenadine</i></p> <p>Melon galia</p> <p>Steak haché de bœuf, sauce barbecue</p> <p>Pommes de terre roosty Pommes frites (sur site)</p> <p>Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Goûter : Flan à la vanille Génoise à la fraise</p>	<p>C'EST LA FÊTE</p> <p>Œufs durs <i>Sauce cocktail</i></p> <p>Gratin de pâtes, brocolis, mozzarella, cheddar</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Beignet au chocolat Briquette de lait chocolat</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 06 au 10 Septembre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombres et mozzarella	Salade de blé aux petits légumes	Salade iceberg et croûtons <i>Vinaigrette moutarde</i>	Salade de tomates/fêta <i>Vinaigrette au basilic</i>	Betteraves vinaigrette Concombres mimolette
Merlu grillé sauce aux fines herbes	Crispi Dor 	Sauté de dinde sauce provençale (<i>tomate, oignons, herbe de Provence</i>)	Sauté de veau au romarin	Pain de poisson (colin) sauce tomate 
Carottes et riz	Ratatouille	Haricots blancs persillés	Petits pois mijotés	Coquillettes
Crème dessert vanille	Edam	Carré	Tarte au flan	Cône à la vanille
	Fruit de saison	Compote pomme fraise		
Goûter : Pain au chocolat Fromage blanc sucré	Goûter : Yaourt aromatisé DOUAPP	Goûter : Brownies Lait	Goûter : Flan au caramel Ecolier	Goûter : Pain + chocolat Banane

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



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 13 au 17 Septembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	La fève 			
Salade de haricots beurre et verts à l'échalote Chou blanc Saucisse de Strasbourg S/P: saucisse de volaille Lentilles mijotées Vache qui rit Chouquettes	Salade de fève, petits pois menthe, brebis Pilon de poulet Jardinière de légumes Petit fromage frais aux fruits Fruit de saison	Concombres rondelle <i>Vinaigrette au cumin</i> Emincé de bœuf sauce façon niçoise (<i>poivrons, oignons, tomate, ail, thym</i>) Brocolis et farfalles Flan au caramel	Panais rémoulade aux pommes Couscous aux   (semoule, légumes, couscous, pois chiche, fève de soja, raisin sec, tomate) Fromage blanc Abricotier du chef 	Salade de tomates <i>Vinaigrette moutarde</i> Nuggets de poisson Purée de pommes de terre Camembert Cocktail de fruits au sirop
Goûter : Pain + confiture Banane	Goûter : Flan à la vanille Génoise à la fraise	Goûter : Tarte au flan Lait	Goûter : Croissant Lait au chocolat	Goûter : Marbré Compote de pomme





Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



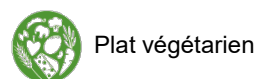
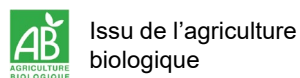
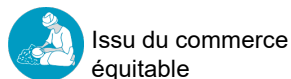
Menus de la Semaine du 20 au 24 Septembre 2021




Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	L'épeautre			
Salade niçoise	Betteraves/concombres <i>vinaigrette moutarde</i>	Salade berbère (tomates, Coriandre, oignons....)	Melon	Salade iceberg au cantal <i>vinaigrette moutarde</i>
Sauté de bœuf aux olives	Colin d'Alaska pané	Gratin méditerranéen  (courgettes, aubergines, tomates, pois chiche, œuf dur, emmental râpé)	Hachis-parmentier (Purée d'épinards, purée pdt)	Paëlla au poisson (riz, dés de poisson, crevette, fruit de mer, moule, petits pois, poivron, oignon, poulet) 
Duo de carottes et pommes de terre	Épeautre, boulgour à la tomate et ratatouille			
Tomme blanche	Cantal AOP 	Cône à la vanille 	Lacté saveur vanille nappé caramel	Esquimau chocolat noisettes
Compote de poire	Fruit de saison			
Goûter : Flan au chocolat Étoile à la fraise	Goûter : Chausson au pomme Yaourt aromatisé	Goûter : Tarte au flan Briquette à la fraise	Goûter : Pain + chocolat banane	Goûter : Fromage blanc sucré chouquette

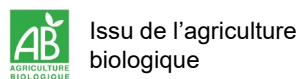
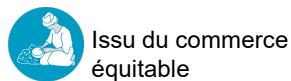
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 27 Septembre au 01 Octobre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade jurassienne	Tartine de haricots blancs et thon et crudités	Salade verte <i>Vinaigrette moutarde</i>	Concombres rondelles	Pommes de terre fondantes emmental, paprika
Bolognaise de canard	Roti de porc sauce charcutière	Merlu portion filets sauce bretonne (<i>champignons, poireaux, crème liquide, oignons</i>)	Rôti de bœuf au jus	Beignet stick mozzarella 
Penne Bio semi-complète	Gratin de Courgettes	Purée de brocolis	Riz et lentilles à l'indienne	Crumble carottes potiron
Liégeois au chocolat	Saint nectaire AOP	Emmental	Camembert	Cantafras
	Fruit de saison	Ile flottante	Pêche à boire 	Fruit de saison
Goûter : Yaourt nature sucré Cake à la framboise	Goûter : Flan à la vanille DOUAPP	Goûter : Gâteau anniversaire Jus de raisin	Goûter : Pain + Fromy banane	Goûter : Tarte au pommes lait




Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 04 au 08 Octobre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Le brocolis			
Haricots blancs à la marocaine	Endives <i>Vinaigrette moutarde</i> 	Salade de tomates mozza <i>Vinaigrette moutarde</i>	Rillettes de sardines	Céleri rémoulade à la Mimolette
Emincé de porc façon fermière (<i>petits pois, carottes, oignons, ail</i>)	Quenelles sauce tomate Fondant au fromage et brocolis  	Sauté de bœuf sauce piquante (<i>cornichons, oignons, concentré de tomate</i>)	Dés de volaille sauce mornay	Emincé de poisson sauce citron
Haricots verts		Semoule	Penne Bio semi-complète	Purée d'épinards
Vache qui rit	Mimolette	Compote de poire Allégée en sucre	coulommiers	Mix lait chocolat
Fruit de saison	Crème saveur vanille		Fruit de saison	
Goûter : Fromage blanc aux fruits Génoise cacao	Goûter : Brownies Jus d'orange	Goûter : Tarte aux fruits Lait au chocolat	Goûter : Flan au caramel écolier	Goûter : Chaussons aux pommes Yaourt arôme

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 11 au 15 Octobre 2021



LES TRESORS DE FRANCE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Le pruneau d'Agen	Le riz IGP de Camargue	Le chou-fleur	Le cantal	La châtaigne
<p>Cœur de palmier et betteraves <i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p>Escalope de dinde sauce aux pruneaux d'Agen </p> <p>Pommes röstis Pommes frites (sur place)</p> <p>Saint nectaire AOP</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de riz de Camargue IGP (<i>mimolette et pesto</i>) / FENOUIL CRU</p> <p>Steak haché de bœuf sauce provençale</p> <p>Haricots verts</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote Maison</p>	<p>Carottes râpées <i>vinaigrette moutarde</i></p> <p>Crispi Dor  </p> <p>Chou fleur, pommes de terre et épice</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Banane et crème fouettée</p>	<p>Panais rémoulade aux pommes</p> <p>sauté de veau au jus</p> <p>Purée façon truffade (<i>cantal AOP</i>)</p> <p>Saint Morêt</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Salade de tomates Mozzarella et cheddar <i>Vinaigrette au vinaigre de cidre</i></p> <p>Colin d'Alaska sauce crème aux herbes</p> <p>Carottes et coquillettes</p> <p>Cake aux châtaignes </p>
<p>Goûter : Yaourt nature sucré Pain au chocolat</p>	<p>Goûter : Croissant Tablette de chocolat</p>	<p>Goûter : Beignet aux framboises Lait nature</p>	<p>Goûter : DOUAPP Flan au chocolat</p>	<p>Goûter : Tarte au flan Briquette de lait</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique




Plat végétarien



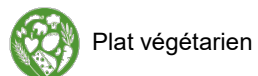
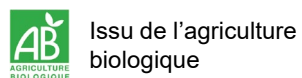
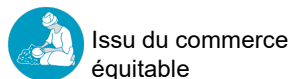
Plat du chef



Menus de la Semaine du 18 au 22 Octobre 2021


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage cultivateur (carottes, pdt, poireaux, chou fleur, céleri, h.v, petits pois)</p> <p>Poulet rôti sauce curry (curry, oignons ,tomate)</p> <p>Riz tomate</p> <p>Petit fromage frais nature</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Pain au chocolat Yaourt à boire</p>	<p>Salade d'endives vinaigrette à l'échalote</p> <p>Colin d'Alaska pané et citron</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p> <p>Goûter : Croissant Yaourt nature sucré</p>	<p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Pizza végétarienne  ou pizza ay thon</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Yaourt nature sucré Génoise au cacao</p>	<p>Salade d'automne (salade verte, pomme, noix, croûtons)</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Crêpe nature sucrée</p> <p>Goûter : Pain + chocolat Fruit</p>	<p>Mâche et betteraves vinaigrette moutarde</p> <p>Pâtes sauce aux légumes et bœuf (bœuf, carottes, concentré de tomate, thym, bouillon de légumes, oignons, laurier)</p> <p>Edam</p> <p>Compote de pommes Allégée en sucre</p> <p>Goûter : Brownies lait</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 25 au 29 octobre 2021

Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				MENU ORANGE ET NOIR
Saucisson sec / crudités	Salade niçoise	Salade marocaine (tomates, olives, fèves...)	Coleslaw	Carottes bâtonnets sauce crème ciboulette
Pavé de poisson sauce façon Niçoise (<i>anchois, olive noire, capre, basilic, ail, citron</i>)	Hachis-parmentier	Roti de veau	Rôti de porc aux oignons	Sauté de bœuf sauce Cantadou, agrumes et potiron
Penne	Salade verte	Ratatouille / boulgour	Haricots verts, carottes, flageolets, pois)	Purée de courge butternut Bio
Pointe de brie	Petit moulé ail et fines herbes	Saint Paulin	Liégeois à la vanille	Mimolette
Fruit de saison	Petit pot de glace	Ile flottante		Cake chocolat épice 
Goûter : Beignet Lait	Goûter : Croissant Tablette de chocolat	Goûter : Tarte aux pommes Fromage blanc sucré	Goûter : Pain + vache qui rit Fruit	Goûter : Pain au chocolat Flan au caramel

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

