



Menus de la Semaine du 02 au 06 Mai 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves / tomates mozzarella <i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p>Sauté de bœuf sauce au thym</p> <p>Pommes de terre quartier persillées</p> <p>Crème dessert Ferme GALMICHE</p> <p>Goûter : Chaussons aux pommes Yaourt bio framboise</p>	<p>Radis beurre / Céleri au fromage blanc BIO</p> <p>Merlu portion filets  sauce Niçoise (<i>tomate, olive, basilic, câpre</i>)</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Compote de fraise</p> <p>Goûter : Flan vanille flibustier</p>	<p>Salade de courgettes, tomates, ciboulette</p> <p>Epinards Florentine  </p> <p>Cheddar</p> <p>Tarte au flan</p> <p>Goûter : Banane Flan caramel</p>	<p>Salade de pâtes et mimolette</p> <p>Longe demi sel au jus</p> <p>Purée potiron au fromage</p> <p>Petit fromage frais nature</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Pain + confiture Yaourt nature sucré</p>	<p>Concombres en cubes <i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p>Quenelles de brochet aux épices douces</p> <p>Riz</p> <p>Brie</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Goûter : Brownies Lait chocolaté</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 09 au 13 Mai 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots beurre et verts à l'échalote <i>Vinaigrette moutarde à l'ancienne</i></p> <p>Nuggets de poulet sauce barbecue</p> <p>Coquillettes</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Beignet chocolat Yaourt arôme</p>	<p>Tomates à la féta <i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p>Emincé de thon sauce aux fines herbes</p> <p>Riz safrané</p> <p>Yaourt nature brassé Ferme GALMICHE</p> <p>Goûter : Cake lait</p>	<p>Guacamole au fromage blanc et pain grillé</p> <p>Rôti de dinde sauce diable</p> <p>Boulgour</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Brownies Jus d'orange</p>	<p>LES NOUVELLES RECETTES</p> <p>Cake épeautre courgettes et emmental / carottes râpées</p> <p>Bœuf braisé</p> <p>Haricots verts / P d t</p> <p>Yaourt framboises Ferme GALMICHE</p> <p>Goûter : Fromage blanc gaufre</p>	<p>Concombres rondelles sauce paprika</p> <p>Hachis de lentilles corail et purée de carottes</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Crème dessert caramel Ferme GALMICHE</p> <p>Goûter : Tarte au flan Flan caramel</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Œuf de poule élevée en plein air







Produit de la mer durable



Menus de la Semaine du 16 au 20 Mai 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<div style="text-align: center;">  <p>Le Liban</p> </div>	
<p>Haricots blancs au cerfeuil / Taboulé aux tomates cerises</p> <p>Emincé de porc sauce estragon</p> <p>Petits pois / Pdt</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Ferme GALMICHE</p> <div style="border: 1px solid #90EE90; border-radius: 10px; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Goûter : Pain + vache qui rit banane</p> </div>	<p>Salade verte emmental <i>Vinaigrette ciboulette</i></p> <p>Colin d'Alaska sauce  créole (<i>crème liquide, ersatz safran, curcuma, crème liquide soupe de poisson</i>)</p> <p>Serpentini</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>Ferme GALMICHE</p> <div style="border: 1px solid #90EE90; border-radius: 10px; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Goûter : Chouquette Yaourt arôme</p> </div>	<p>Courgettes râpées <i>Vinaigrette Curry</i></p> <p>Sauté de bœuf sauce aux olives</p> <p>Purée P d T</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Compote fraise</p> <div style="border: 1px solid #90EE90; border-radius: 10px; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Goûter : Petits filous Pain au chocolat</p> </div>	<p>Salade de tomates, radis, concombres sauce blanche</p> <p>Emincé de dinde sauce paprika fromage blanc ail</p> <p>Carotte au cumin et paprika</p> <p>Fromage fondu Bio</p> <p>Cake aux amandes et amande amère</p> <div style="border: 1px solid #90EE90; border-radius: 10px; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Goûter : Fromage blanc sucré Génoise à la fraise</p> </div>	<p>Œuf dur sauce tartare</p> <p>Boulettes de flageolets Bio  </p> <p>Légumes couscous semoule</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p> <div style="border: 1px solid #90EE90; border-radius: 10px; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Goûter : Beignet framboise Flan au caramel</p> </div>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 23 au 27 Mai 2022*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées gouda <i>vinaigrette moutarde</i></p> <p>Pennes Bio semi complet sauce caponata  </p> <p>Yaourt à la fraise Ferme GALMICHE</p> <p>Goûter : Compote de pomme DOUAPP</p>	<p>Betteraves / tomate mozzarella <i>vinaigrette moutarde</i></p> <p>Poisson pané</p> <p>Riz à la tomate</p> <p>Cône à la vanille</p> <p>Goûter : Croissant Flan au caramel</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Escalope de dinde vallée d'Auge</p> <p>Purée d'épinards et pommes de terre</p> <p>Emmental</p> <p>Tarte aux fruits</p> <p>Goûter : Yaourt arôme gaufre</p>	<p>FERIE</p>	<p>Tartine de thon au fromage ciboulette</p> <p>Bœuf braisé</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Pain + chocolat Yaourt BIO framboise</p>



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Œuf de poule élevée en
plein air








Produit de la
mer durable

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 30 mai au 03 juin 2022*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Melon charentais</p> <p>Lieu sauce citron persillée </p> <p>Riz</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Cône à la vanille</p> <p>Goûter : Compote de pomme croissant</p>	<p>Concombres / Céleri mozzarella</p> <p>Poulet sauce tomate</p> <p>Courgettes et semoule</p> <p>Crème chocolat Ferme GALMICHE</p> <p>Goûter : Pain + vache qui rit banane</p>	<p>Allumette à l'emmental Salade verte</p> <p>Parmentier de poisson à la courgette  </p> <p>Yaourt à la myrtille Ferme GALMICHE</p> <p>Goûter : Tarte au flan Jus d'orange</p>	<p>Macédoine mayonnaise Tomates cerises</p> <p>Emincé de bœuf jus aux herbes</p> <p>Pommes frites Export: gratin dauphinois</p> <p>Fromage blanc Ferme GALMICHE</p> <p>Goûter : Beignet framboise Flan au caramel</p>	<p>Salade verte/œuf dur</p> <p>Lasagnes végétariennes  </p> <p>Pavé ½ BIO</p> <p>Brownie</p> <p>Goûter : Flan au chocolat Génoise fraise</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 06 au 10 juin 2022*



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			C'EST LA FÊTE	
			Au revoir les grands	
FERIE	<p>Salade de haricots blancs à la marocaine</p> <p>Sauté de bœuf sauce brune</p> <p>Ratatouille gratinée</p> <p>Fromage Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Compote de banane Étoile à la framboise</p>	<p>Tomates mozzarella <i>vinaigrette moutarde</i></p> <p>Escalope de dinde au curry</p> <p>Lentilles</p> <p>Yaourt aromatisé à la framboise Ferme GALMICHE</p> <p>Goûter : Brownies Yaourt nature sucré</p>	<p>Pastèque / Melon</p> <p>Hamburger de Veau </p> <p>Frites Export: pommes SPICY</p> <p>Camembert</p> <p>Mix lait cacao</p> <p>Goûter : Pain au lait yaourt arôme</p>	<p>Guacamole au fromage blanc en tartine</p> <p>Boulgour à la Mexicaine <i>(Boulgour, brocolis, haricots rouges, maïs)</i></p> <p> </p> <p>Yaourt nature et sucre Ferme GALMICHE</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Donut's Flan à la vanille</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Œuf de poule élevée en plein air







Produit de la mer durable

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Du 13 au 17 Juin 2022*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomate mozzarella <i>vinaigrette moutarde</i></p> <p>Poulet rôti</p> <p>Pennes au coulis de courgettes</p> <p>Crème au caramel Ferme GALMICHE</p> <p>Goûter : Pain + edam fruit</p>	<p>Melon</p> <p>Paëlla marine  <i>(dés de poisson blanc, riz, petits pois, fruits de mer cocktail, moules Bio; crevettes poivron, oignons)</i></p> <p>Cantal AOP</p> <p>Smoothie framboises basilic</p> <p>Goûter : Chouquettes Flan au chocolat</p>	<p>Taboulé</p> <p>Sauté de bœuf au curry</p> <p>Haricots plats, maïs et chou fleur</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fraises au sucre</p> <p>Goûter : Brownies Lait</p>	<p>Salade de Lentille, petits pois, framboises et fromage de brebis </p> <p>Dauphinois de courgettes et pommes de terre </p> <p>Fromage fondu petit moulé</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Beignet framboise Flan au caramel</p>	<p>Concombres khira raïta</p> <p>Colin d'Alaska pané et riz soufflé</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Petit fromage frais nature</p> <p>Abricotier </p> <p>Goûter : Yaourt arôme Cake à la framboise</p>

LES NOUVELLES RECETTES



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits




Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Menus de la Du 20 au 24 Juin 2022*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte / tomates cerises</p> <p>Hachis de lentilles corail et purée de carottes </p> <p>Emmental</p> <p>Lacté à la vanille Ferme GALMICHE</p> <p>Goûter : Pain au chocolat Lait à la fraise</p>	<p>Salade de P d T</p> <p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Haricots verts</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Étoile à la framboise Flan au caramel</p>	<p>Melon</p> <p>Sauté de porc sauce au romarin</p> <p>Brocolis et riz</p> <p>Brie</p> <p>Beignet framboise</p> <p>Goûter : Marbré au chocolat Fromage blanc sucré</p>	<p>Courgettes sauce fromage blanc menthe</p> <p>Sauce au colin/ thon à la tomate</p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt à la Fraise Ferme GALMICHE</p> <p>Goûter : Compote croissant</p>	<p>Salade façon niçoise</p> <p>Rôti de dinde sauce brune</p> <p>Ratatouille / Riz</p> <p>Camembert Bio</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Chouquettes Yaourt framboise BIO</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Oeuf de poule élevée en plein air




Produit de la mer durable

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Du 27 Juin au 01 juillet 2022*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Melon charentais</p> <p>Quenelle nature sauce tomate</p>  <p>Riz Bio semi complet</p> <p>Fromage frais saint MORET</p> <p>Compote de pommes framboises</p> <p>Goûter : DOUAPP Flan au caramel</p>	<p>Concombres sauce fromage blanc</p> <p>Merlu sauce basilic</p> <p>Duo de courgettes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Muffin vanille pépites de chocolat</p> <p>Goûter : Croissant Lait au chocolat</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Sauté de bœuf aux olives</p> <p>Carottes en cubes / Pdt</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Tarte au flan Yaourt nature sucré</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Longe de porc au jus</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>Yaourt nature Ferme GALMICHE</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Pain + chocolat Yaourt arôme</p>	<p>Tomates au Cheddar <i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p>Pilon de poulet sauce barbecue</p> <p>Pomme SMILE Export: pommes RUSTY</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Goûter : Compote de fraise Pain + fraidou</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Œuf de poule élevée en plein air




Produit de la mer durable

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Du 04 Juillet au 05 juillet 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
salade niçoise	Jus d'orange			
Pavé de colin Sauce basilic	Hamburger maison 			
Gratin de courgettes	Frites Export : pommes SPICY			
Yaourt brassé à l'abricots FERME GALMICHE	Vache qui rit			
	Cône à la vanille			
Goûter : Pain + vache qui rit banane	Goûter : Compote de pomme Mini cake framboise			



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Œuf de poule élevée en
plein air



Produit de la
mer durable

