

Menus du 06 au 10 Mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé </p> <p>Lasagnes végétariennes</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Beignet à la framboise Compote de pomme</p>	<p>Salade verte et croûtons vinaigrette</p> <p>Filet de lieu sauce citron</p> <p>Riz</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Goûter : Yaourt aromatisé DOUAPP</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette à l'emmental</p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Tarte au flan</p> <p>Goûter : Flan à la vanille Gaufre</p>	<p>Le pois chiche </p> <p>Cake pois chiche cumin sauce fromage blanc </p> <p>Sauté de porc sauce charcutière</p> <p>Haricot beurre, carottes et petits pois</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Fromage blanc aux fruits Génoise à la fraise</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Sauce champignons crémée et quenelles</p> <p>Torsades</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Croissant Flan au chocolat</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus du 13 au 17 Mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Endives aux pommes vinaigrette </p> <p>Tartiflette sans viande</p> <p>Lacté saveur chocolat</p> <p>Goûter : Pain + confiture Yaourt nature sucré</p>	<p>Potage poireaux et pommes de terre  Allumettes au fromage</p> <p>Daube de bœuf provençale</p> <p>Carottes à l'ail</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Yaourt aromatisé Gâteau à la framboise</p>	<p>Salade verte et radis vinaigrette au miel</p> <p>Parmentier de poisson blanc et céleri </p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Smoothie abricot, pommes, banane </p> <p>Goûter : Brownies Lait</p>	<p>Rillettes de thon  et carottes râpées</p> <p>Roti de porc au miel</p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt à la fraise BIO</p> <p>Goûter : Flan au caramel Donuts</p>	<p>Chou rouge vinaigrette framboise / chou blanc mimolette</p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Riz à la tomate</p> <p>Tarte au flan </p> <p>Goûter : Croissant Compote pomme banane</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé



Menus du 20 au 24 Mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Le Salsifis 
Cœur de palmier et maïs vinaigrette / Concombres	Salade iceberg à la Mimolette	Soupe de pois cassé 	Panais rémoulade aux pommes	Carottes râpées vinaigrette mozzarella
Quenelles Bio gratinées sauce Aurore	Cuisse de poulet aux herbes de Provence	Saucisse fumée / knack	Sticks à la mozzarella	Colin d'Alaska pané et ketchup
Pennes RIGATE	Chou fleur sauce béchamel	Haricots verts	Lentilles à la crème 	Purée de salsifis
Crème caramel BIO <i>Ferme Galmiche</i>	Beignet framboise 	Yaourt aromatisé	Fromage frais petit cotentin	Liégeois au chocolat
		Fruit de saison	Compote de pommes allégée en sucre	
Goûter : Pain + fromage fondu Banane	Goûter : Yaourt aromatisé Gaufre	Goûter : Mousse au chocolat Tarte aux pommes	Goûter : Flan à la vanille Génoise à la fraise	Goûter : Pain au chocolat Fromage blanc sucré

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé



Menus du 27 au 31 mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos et orange	Betteraves vinaigrette	Endives vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Chou blanc et raisins secs
Couscous Garni Sauté de bœuf, poulet	Pavé de poisson blanc sauce aux épices	Roti de dinde sauce diable	Gratin pommes de terre épinards et fromage à raclette 	Nuggets de poulet
Semoule	Macaronis	Riz	Yaourt aromatisé	Courgettes persillées
Glace	Fromage blanc sucré	Fromage fondu carré	Fruit de saison	Tomme blanche
	Fruit de saison	Banane topping chocolat		Cake aux myrtilles 
Goûter : Flan au caramel Génoise au cacao	Goûter : Yaourt aromatisé DOUAPP	Goûter : Tarte aux pommes Mousse au chocolat	Goûter : Compote de pomme croissant	Goûter : Pain + Fraidou banane

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Cuisiné par
nos équipes



Œuf de poule
élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus du 03 au 07 Avril 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots verts vinaigrette Carottes râpées</p> <p>Ragoût de lentilles et légumes </p> <p>Nuggets au fromage</p> <p>Mimolette</p> <p>Yaourt à la fraise BIO</p> <p>Goûter : Flan au caramel Madelaine</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Cuisse de poulet sauce champignons crémée</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais Cantadou</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Goûter : Beignet au chocolat Fromage blanc sucré</p>	<p>Pâté de volaille et cornichons et crudités</p> <p>Parmentier de poisson blanc au potiron</p> <p>Yaourt nature sucré BIO</p> <p>Goûter : Tarte au flan Petit pot de glace</p>	<p>Panais râpé et oignons frits /</p> <p>Paella marine</p> <p>Coulommiers</p> <p>Milk shake coco </p> <p>Goûter : Pain + fromage fondu Banane</p>	<p>Champignons sauce crème ciboulette / tomates</p> <p>Sauce au thon à la tomate</p> <p>Penne Bio semi-complète</p> <p>Bleu d'Auvergne AOP</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p> <p>Goûter : Yaourt aromatisé Gaufre</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus du 10 au 14 Avril 2023

Vacances scolaires Froideconche ouvert



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<u>FERIE</u>	Radis beurre Salade verte	Lentilles vinaigrette	Repas de Printemps Tomates vinaigrette à la mimolette	Concombres et œufs durs
	Lasagnes végétarienne 	Sauté de bœuf sauce au romarin		Rôti de dinde au jus
	Fromage fondu vache qui rit	Petits pois	Pommes de terre quartier avec peau sauce barbecue	Glace
	Crème à la vanille	Brie	Moelleux chocolat pépites et crème fouettée 	
	Goûter : Croissant compote	Goûter : Tarte aux pommes Mousse au chocolat	Goûter : Flan au chocolat gaufre	Goûter : Beignet Yaourt nature sucré



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus du 17 au 21 avril 2023

Vacances scolaires ACSL ouvert

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade iceberg vinaigrette / tomate	Macédoine vinaigrette Concombres	Concombres sauce tzatziki	Endives à l'emmental Cervelas	Crêpe à l'emmental
Sauté de bœuf tomates olives basilic	Tajine marocain semoule pois chiches 	Merlu sauce moutarde à l'ancienne	Nuggets de blé et fromage / ketchup	Rôti de porc
Chou fleur gratiné	Boulette de bœuf	Courgettes et Riz	Macaronis	Purée crécy (carottes)
Donuts	Yaourt à l'abricot BIO	Chocolat liégeois	Smoothie banane fraise 	Fromage frais chanteneige
Goûter : Flan à la vanille flibustier	Goûter : Pain + chocolat banane	Goûter : Brownies lait	Goûter : Flan au caramel Madelaine	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Œuf de poule
élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé



Menus du 24 au 28 avril 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Batavia vinaigrette	Tomates mozzarella	Coquillettes au pesto rouge	Œuf dur mayonnaise	Concombres vinaigrette
Boulettes de bœuf sauce tomate basilic	Emincé de dinde paprika persil	Pizza poivrons mozzarella 	Rôti de bœuf au jus	Pain de poisson sauce tomate
Boulgour	Haricots beurre, verts, carottes et pommes de terre	Salade verte	Purée de pommes de terre	Riz
Cantal AOP	Cake nature	Vache qui rit BIO	Camembert	Fromage frais tartare
Mousse au chocolat au lait		Compote pomme abricot allégée en sucre	Fruit de saison	Petit pot de glace
Goûter : Pain au chocolat Fromage blanc sucré	Goûter : Pain + FRAIDOU banane	Goûter : Tarte aux pommes Petit fromage blanc	Goûter : Beignet lait	Goûter : Flan au caramel Génoise à la fraise

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE