






Menus de la Semaine du 01 au 02 Septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<p>Menu de la rentrée </p> <p><i>Sirop de grenadine</i></p> <p>Melon jaune Tranche de pastèque</p> <p>Nuggets de blé </p> <p>Penne  Haricot vert</p> <p>Emmental Mimolette</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Salade de blé et tomate Taboulet</p> <p>Colin d'Alaska MSC sauce citron</p> <p>Purée de carotte Riz</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 05 au 09 Septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Concombres Salade verte </p> <p>Sauté de porc LR romarin</p> <p>S/P Sauté de dinde au romarin</p> <p>Courgettes persillée</p> <p>Semoule</p> <p>Buchette lait mélangé Coulommiers</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Carotte rapées vinaigrette</p> <p>Gratin de pâtes brocoli cheddar mozzarella </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Melon </p> <p><i>Pastèque</i></p> <p>Steak haché</p> <p>PDT smile</p> <p>Carottes bâtonnet au jus</p> <p>Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Cantafrais</p> <p>Abricot au sirop Pêche au sirop</p>	<p>Pâté de volaille cornichon Salami</p> <p>Poisson meunière et citron</p> <p>Riz et lentille à l'indienne</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Smoothie pêche </p>







Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 12 au 16 Septembre 2022



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Coquillettes pesto rouge</p> <p>Riz niçoise</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Carottes au jus </p> <p>Purée de PDT</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon jaune </p> <p>Salade de tomate</p> <p>Poulet LR sauce fines herbes</p> <p>Céréales</p> <p>Haricot vert persillé</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Riz au lait</p>		<p>Courgette râpées au curry </p> <p>Salade vert et oignon frit</p> <p>Couscous aux légumes  (semoule, légumes couscous, pois chiche, fève de soja, raisin sec, tomate)</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Fromage frais fraidou</p> <p>Compote poire</p> <p>Compote pomme banane</p>	<p>Chou chinois vinaigrette</p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Poisson blanc MSC sauce petit légumes</p> <p>Purée de pois cassé</p> <p>Riz</p> <p>Camembert </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Cake pore noisette sarrasin </p>

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

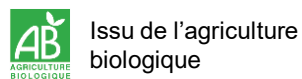
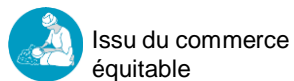


sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE







Menus de la Semaine du 19 au 23 Septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Dauphinois de courgette PDT basilic</p> <p>Petit fromage frais aux fruits Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit </p>	<p>Pastèque</p> <p>Salade de tomate  <i>vinaigrette moutarde</i></p> <p>Boulette de mouton au jus</p> <p>Purée de lentille corail indienne</p> <p>Petit fromage frais Cotentin Fromage frais tartare</p> <p>Eclair au chocolat</p>		<p>Salade de betteraves  Achard de légumes</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Coquille Chou fleur persillé</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre</p> <p>Liegeois chocolat</p>	<p>Salade de concombre  Salade verte <i>vinaigrette moutarde</i></p> <p>Merlu MSC sauce niçoise</p> <p>Riz Haricot vert</p> <p>Buche lait mélangé Coulommiers</p> <p>Compote pomme Compote pomme cassis</p>

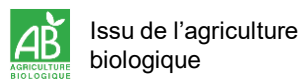
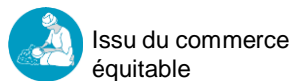
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits








Menus de la Semaine du 26 au 30 Septembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pomelos  Radis et beurre</p> <p>Roti de bœuf au jus</p> <p>Torsade Courgette persillé</p> <p>Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou fleur vinaigrette Salade d'haricot vert vinaigrette</p> <p>Quenelle nature sauce mornay </p> <p>Riz Carottes au jus </p> <p>Pointe de Bris Carré</p> <p>Mousse chocolat au lait</p>		<p>Chou rouge vinaigrette framboise  Salade Iceberg</p> <p>Sauté de dinde au romarin</p> <p>Frites Haricot beurre</p> <p>Fromage fondu vache qui rit Fromage frais St Moret</p> <p>Gâteau aux pommes </p>	<p>Salade de Betteraves Carottes rapées  Colin Pané au riz soufflé</p> <p>Purée de potiron Semoule</p> <p>Fromage blanc et sucre Fromage blanc aromatisé</p> <p>Compote pomme Compote pomme ananas</p>

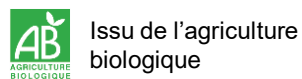
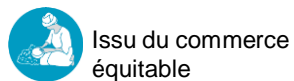
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 03 au 07 Octobre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte</p> <p>Salade de tomate</p> <p>Cuisse de poulet LR aux herbes de provence</p> <p>Boulgour</p> <p>Carottes rondelle</p> <p>Camembert </p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruits aux sirop</p>	<p>Concombre</p> <p>Pomelos </p> <p>Fondant patate douce chèvre et noisette </p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Gaufre chocolat</p>		<p>Haricot blanc cerfeuil</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Roti de porc LR au jus S/P Roti de dinde au jus</p> <p>Purée butternut</p> <p>Penne</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Petits fromage frais sucré</p> <p>Fruit </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Carottes râpées vinaigrette moutarde </p> <p>Merlu portion MSC sauce oseille</p> <p>Semoule</p> <p>Courgette rondelle</p> <p>Cantal</p> <p>Gouda</p> <p>Flan gélifié vanille</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

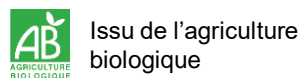
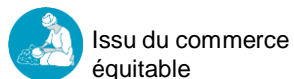


Menus de la Semaine du 10 au 14 Octobre 2022



LA SEMAINE DES SAVEURS : SAVEURS MEDITERRANEENNES

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MAROC	TURQUIE		ITALIE	ESPAGNE
<p><i>Samoussa de légumes</i></p> <p>Tajine marocain pois chiche et semoule</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre</p> <p>Orange en segment et sirop de cannelle</p>	<p>Carotte chou blanc Zaatar</p> <p>Pain pita volaille kebab crudité</p> <p>Frites</p> <p>Fromage petit moulé ail et fines et herbes Fromage petit moulé nature</p> <p>Fromage blanc miel et amande</p>		<p>Rillettes de sardine celeri et pain navette</p> <p>Coquillette sauce bolognaise</p> <p>Mozzarella et fromage type parmesan</p> <p>Assiette de raisins</p>	<p>Tortilla de PDT</p> <p>Colin d'Alaska MSC façon Zarzuela</p> <p>Petit pois fermier Riz</p> <p>Tomme noire St Nectaire</p> <p>Gâteau moelleux au citron</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 17 au 21 Octobre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pomelos  Salade Iceberg</p> <p>Chili sin carné </p> <p>Pointe de brie Coulommiers</p> <p>Smoothie abricot, pomme, banane</p>	<p>Bulgour tomate poivron Taboule</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée de pommes de terre Cotriade de légumes</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Céleri rémoulade Carottes râpées </p> <p>Saucisse chipolata S/P Saucisse de volaille</p> <p>Farfalle Lentille</p> <p>Fromage frais Petit cotentin Fromage frais St Moret</p> <p>Flan gélifié chocolat</p>	<p>Salade de betteraves  Potage de légumes</p> <p>Parmentier de poisson</p> <p>Petit fromage frais aux fruits Petit fromage frais sucré</p> <p>Eclair au chocolat</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

