








Menus de la Semaine du 02 au 6 Janvier 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien			**Galette des Rois **
	Salade de verte et croustons Emincé d'endives dés de emmental Nuggets de Blé Haricots verts Coquillettes Yaourt aromatisé  Yaourt nature BIO et sucre Pêche au sirop		Velouté de brocolis et poireaux et pdt  Rôti de boeuf LR au jus Frites Petit pois mijotés Mimolette Emmental Fruits 	Céleri rémoulade Pomelos et sucre Merlu MSC sauce dieppoise Purée de pommes de terre Brocolis persillé  Fromage frais Carré frais Fromage fondu Croc'lait Galette des rois

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits












Menus de la Semaine du 9 au 13 Janvier 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien			
<p>Salade de betteraves rouges Brocolis en salade et ses amandes effilées Vinaigrette au cerfeuil </p> <p>Bolognaise de boeuf</p> <p>Coquillettes Courgette pers </p> <p>Petit fromage frais aux fruits Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade iceberg Pomelos et sucre </p> <p>Chili sin carne </p> <p>Riz</p> <p>Saint Nectaire AOP Gouda</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>		<p>Œuf dur mayonnaise ou vinaigrette</p> <p>Rôti de porc* jus aux oignons <i>S/P : Rôti de dinde LR au jus</i> Lentilles mijotées</p> <p>Fromage frais Saint-Moret Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Fruit </p>	<p>Carottes râpées Panais rémoulade aux pommes</p> <p>Pavé de colin d'Alaska PDM pané au riz soufflé</p> <p>Pomme de terre Chou-fleur au persil</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Cake à la cannelle </p>

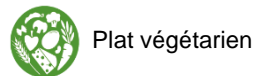
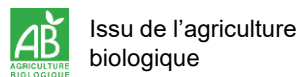
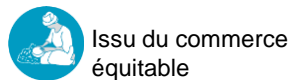
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 16 au 20 Janvier 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu végétarien</p> <p>Pomelos et sucre Salade verte fraîche aux pommes et oranges </p> <p>Enchiladas haricots rouges et maïs </p> <p>Saint Paulin Pont l'Evêque AOP</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Potage de tomate </p> <p>Cuisse de poulet LR rôti et son jus</p> <p>Frites Haricots verts</p> <p>Fromage frais cantafrais Fromage frais Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Fruit </p>		<p>Salade iceberg Céleri râpé vinaigrette aux herbes </p> <p>Sauté de bœuf LR sauce tomate et origan</p> <p>Semoule Épinards béchamel </p> <p>Petit fromage frais sucré Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Tarte au flan </p>	<p>Salade de blé aux légumes Salade de riz composée</p> <p>Potimenter de poisson PMD (purée de potiron et pomme de terre) </p> <p>Pointe de Brie Tomme blanche</p> <p>Fruit </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 23 au 27 Janvier 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien				
<p>Œuf dur Mayonnaise dosette</p> <p>Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à Raclette</p> <p>Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte Radis roses Beurre</p> <p>Steak haché charolais sauce orientale</p> <p>Boulgour Carottes persillées</p> <p>Fromage frais Tartare nature Fromage frais Petit Cotentin</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>		<p>Emincé de chou blanc Emincé de chou rouge Vinaigrette d'agrumes à la cannelle</p> <p>Jambon blanc* <i>S/P : Jambon de dinde LR</i></p> <p>Purée de courgettes et pommes de terre</p> <p>Petit fromage frais aux fruits Petit fromage frais sucré</p> <p>Gâteau Vendéen du chef</p>	<p>Houmous de patate douce</p> <p>Filet de merlu PMD sauce citron</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>Coulommiers Bûche mélangée</p> <p>Fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien










Plat du chef

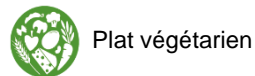
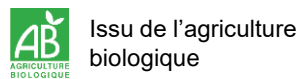
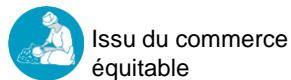


sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE










Menus de la Semaine du 30 Janvier au 03 Février 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien		Chandeleur	
<p>Radis roses Emincé d'endives </p> <p>Sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>Haricots verts et pommes de terre</p> <p>Gouda Mimolette</p> <p>Crème dessert chocolat Crème dessert à la vanille</p>	<p>Carottes bâtonnets Duo de cœurs de palmiers et maïs </p> <p>Dahl de lentilles corail Riz </p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Salade florida (<i>salade, pamplemousse, mandarine, croûton</i>) Mâche Vinaigrette moutarde à l'ancienne </p> <p>Roti de veau LR</p> <p>Frites Haricots-verts </p> <p>Petit fromage frais sucré Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Crêpe nature sucrée Sauce chocolat</p>	<p>Potage de légumes variés (<i>carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois</i>) </p> <p>Filet de colin d'Alaska PMD pané frais</p> <p>Bouquet de légumes (<i>chou-fleur, brocoli, carotte</i>)</p> <p>Carré Camembert </p> <p>Fruit de saison</p>

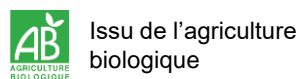
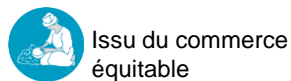
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





Menus de la Semaine du 6 au 10 Février 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de lentilles Salade de haricots rouges et tomate comme un chili <i>(tomate, épices chili)</i></p> <p>Sauté de bœuf LR sauce paprika et persil</p> <p>Semoule Carottes au jus de légumes</p> <p>Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit </p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Salade verte  Emincé d'endives vinaigrette à l'huile de noix </p> <p>Mélange boulgour brocolis maïs et haricots rouges </p> <p>Tomme blanche Camembert</p> <p>Smoothie ananas passion </p>		<p>Salade coleslaw Radis noir râpé</p> <p>Carbonara* <i>S/P : Sauce aux trois fromages</i></p> <p>Torsades</p> <p>Petit fromage frais aux fruits Petit fromage frais sucré </p> <p>Gâteau au caramel du chef (farine local) </p>	<p>Tartinable carotte, Haricot blanc, fromage fondu </p> <p>Merlu PMD sauce normande (champignon, crème fraîche)</p> <p>Purée de potiron et pommes de terre</p> <p>Saint Nectaire AOP Edam</p> <p>Fruit </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 13 au 17 Février 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu végétarien</p> <p>Salade de mâche et betterave Salade iceberg Vinaigrette au cumin </p> <p>Tajine de légumes pois chiches</p> <p>Semoule </p> <p>Fromage fondu Vache qui rit Fromage frais cantafrais</p> <p>Abricot au sirop Poire au sirop</p>	<p>Potage de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois) </p> <p>Rôti de porc* jus aux oignons S/P : Rôti de dinde LR jus aux oignons</p> <p>Purée de pois cassés Farfalles</p> <p>Coulommiers  Pointe de brie</p> <p>Ile flottante</p>		<p>Carottes bâtonnets Sauce fromage blanc aux herbes </p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Sauté de boeuf LR sauce provençale</p> <p>Courgettes persillé Frites</p> <p>Yaourt aromatisé  Yaourt nature</p> <p>Cake nature du chef </p>	<p>Champignons émincés Sauce crème ciboulette Salade verte fraîche aux pommes et oranges </p> <p>Dés de poisson PMD sauce béchamel aux épices douces</p> <p>Riz Duo de carottes</p> <p>Gouda Saint Paulin</p> <p>Fruit </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

