














Menus

Semaine du 06 au 10 Mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Menu Végétarien			 Le pois chiche	
Salade de lentille Segments de pamplemousse Nuggets de blé Ketchup Purée de pommes de terre Brocoli Fromage fondu vache qui rit Fromage frais demi sel Fruit de saison au choix 	Potage à la tomate  Boulette de bœuf sauce tomate Torsades & courgettes Camembert BIO  Point de brie BIO  Fruit de saison au choix		Cake pois chiche cumin sauce fromage blanc  Rôti de veau LR  au jus Haricot beurre persillés & frites Fromage blanc et sucre Petit fromage frais sucré Fruit BIO 	Salade verte et croûtons vinaigrette Endives vinaigrette Hoki PMD sauce citron  Riz et Carottes au jus Yaourt nature BIO  et sucre Yaourt BIO aromatisé framboise  Cake choco framboise 



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 de la Semaine du 13 au 17 Mars 2023



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu Végétarien				
<p>Endives aux pommes vinaigrette Mâche et betteraves</p> <p>Enchiladas haricots rouge et maïs</p> <p>Fromage fondu la vache qui rit BIO Fromage frais ½ sel BIO</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Potage poireaux et pommes de terre</p> <p>Sauté de bœuf LR sauce provençale</p> <p>Haricots vert & lentilles</p> <p>Fromage blanc sucré Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit BIO</p>		<p>Rillettes de thon</p> <p>Rillettes de maquereau</p> <p>Jambon blanc LR <i>S/P: Jambon de dinde LR</i></p> <p>Macaronis BIO & courgettes persillées</p> <p>Coulommiers Bûche de lait de mélange</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Chou rouge BIO vinaigrette framboise Chou blanc vinaigrette</p> <p>Parmentier de poisson blanc PMD et céleri</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre Yaourt BIO aromatisé vanille</p> <p>Tarte au flan</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 de la Semaine du 20 au 24 Mars 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			 Menu Végétarien	 Le Salsifis
<p>Cœur de palmier et maïs vinaigrette Brocolis aux amandes</p> <p>Boulettes au mouton sauce aux olives</p> <p>Pennes rigate Haricots vert</p> <p>Saint Paulin Pont l'évêque AOP </p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Salade iceberg Radis beurre </p> <p>Cuisse de poulet LR aux herbes de Provence </p> <p>Chou fleur sauce béchamel & frites</p> <p>Fromage blanc et sucre Petit fromage frais sucré</p> <p>Cake BIO aux myrtilles </p>		<p>Panais rémoulade aux pommes Céleri rémoulade</p> <p>Dahl de lentilles corail et riz  </p> <p>Fromage frais rondelé BIO  Fromage fondu la vache qui rit BIO </p> <p>Compote de pommes allégée en sucre Compote pomme banane allégée en sucre</p>	<p>Carottes râpées BIO  vinaigrette Pamplemousse BIO </p> <p>Colin d'Alaska pané PMD et ketchup </p> <p>Purée de salsifis </p> <p>Pointe de brie Tomme blanche</p> <p>Liégeois saveur chocolat</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 de la Semaine du 27 au 31 mars 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			 Menu Végétarien	
<p>Salade verte et croutons vinaigrette Salade Florida <i>(Pamplemousse, mandarine, croutons)</i></p> <p>Sauté de bœuf LR  sauce aux olives</p> <p>Semoule BIO  & Carottes BIO </p> <p>Emmental Montcadi croûte noire</p> <p>Compote pomme pêche allégée en sucre Compote de poire allégée en sucre</p>	<p>Betteraves vinaigrette Chou fleur sauce ravigote</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Macaronis & Haricots beurre</p> <p>Fromage blanc sucré Petit fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit BIO </p>		<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Gratin de pommes de terre épinards et fromage à raclette  </p> <p>Yaourt aromatisé BIO  Aux fruits rouges Yaourt BIO nature et sucre </p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Chou blanc BIO  et raisins secs Coleslaw BIO </p> <p>Dés de poisson blanc PMD sauce aux épices </p> <p>Riz & Courgettes persillées</p> <p>Tomme blanche Camembert</p> <p>Beignet aux pommes </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 de la Semaine du 03 au 07 Avril 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu Végétarien				
<p>Haricots verts vinaigrette Betteraves vinaigrette</p> <p>Ragoût de lentilles et légumes </p> <p>Saint Paulin BIO Gouda BIO </p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Concombres BIO vinaigrette Carottes râpées BIO vinaigrette</p> <p>Cuisse de poulet LR sauce champignons crémée</p> <p>Julienne de légumes & frites</p> <p>Fromage frais cantadou Fromage fondu la vache qui rit</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>		<p>Radis beurre Chou chinois vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf LR Sauce au romarin</p> <p>Ratatouille & blé</p> <p>Coulommiers Pointe de brie</p> <p>Gâteau au yaourt BIO </p>	<p>Riz Bio </p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit</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 de la Semaine du 10 au 14 Avril 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Repas de Printemps		 Menu Végétarien	
FERIE	<p>Tomates vinaigrette à l'huile d'olive Carottes et courgettes façon coleslaw</p> <p>Rôti de dinde LR  Au jus</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau sauce barbecue & haricots vert à l'ail</p> <p>Camembert BIO  Pointe de brie BIO </p> <p>Tare aux pommes</p>		<p>Soupe de concombres, épinards et aneth </p> <p>Chili sin carne  </p> <p>Riz</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Radis beurre Pomelos et sucre</p> <p>Colin d'Alaska PMD  Sauce basilic</p> <p>Carottes persillées & blé</p> <p>Fromage frais rondelé BIO  Fromage frais ½ sel BIO </p> <p>Lacté saveur vanille</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 de la Semaine du 17 au 21 avril 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Menu Végétarien			
<p>Salade iceberg vinaigrette Salade d'agrumes</p> <p>Sauté de bœuf LR  Sauce tomates olives basilic</p> <p>Frites & Courgette persillé</p> <p>Yaourt nature BIO  et sucre Yaourt BIO aromatisé framboise </p> <p>Gaufre au sucre Gaufre liégeoise</p>	<p>Macédoine vinaigrette Haricots beurre à l'échalote</p> <p>Tajine marocaine   Semoule et pois chiches</p> <p>Tomme blanche Coulommiers</p> <p>Fruit BIO </p>		<p>Endives BIO vinaigrette  Carottes râpées BIO  vinaigrette</p> <p>Cordon bleu et ketchup</p> <p>Macaroni & chou fleur</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre</p> <p>Smoothie banane - fraise </p>	<p>Crêpe à l'emmental</p> <p>Merlu PMD  sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>Purée crécy BIO (carottes BIO & pommes de terre BIO)</p> <p>Fromage frais chanteneige Fromage frais petit cotentin</p> <p>Fruit de saison  au choix</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