

# Menus de la Semaine du 31 Août au 04 Septembre 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Carottes râpée aux oignons frits Courgettes râpées au fromage blanc.</p> <p> Saucisse Chipolata</p> <p>Semoule</p> <p>Vache qui rit camembert</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Melon jaune Pastèque</p> <p> Curry de dinde </p> <p>Riz Andalou</p> <p>Fraidou Petit cotentin</p> <p>Compote pomme cassis allégée en sucre Compote de poire</p>		<p><b>Menu de la rentrée</b></p> <p> Sirop de grenadine Tomates mozzarella Tomates au basilic</p> <p> Chesseburger maison</p> <p>Pommes smiley Salade verte</p> <p>Saint Paulin Edam</p> <p>Mousse au chocolat Lacté saveur chocolat</p>	<p>Salade de riz au jambon cru  Carottes râpées vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>Pavé de colin sauce citron</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt aromatisé Petit fromage blanc au lait entier</p> <p>Donuts Beignet framboises</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



# Menus de la Semaine du 07 au 11 Septembre 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Chou rouge vinaigrette</p> <p> Tajine de volaille <b>au miel de St Aignan de Grand Lieu</b> </p> <p>Penne aux petits légumes</p> <p>Brie Carré</p> <p>Petit pot de glace vanille fraise</p> <p>Petit pot de glace vanille chocolat</p>	<p>Houmous</p> <p>Salade Texane (<i>haricots rouges, maïs, thon, tomates</i>) </p> <p>Crispidor au fromage</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé</p> <p><b>Fruit de saison au choix</b> </p>		<p> <b>FRANCE</b></p> <p><b>Salade Parisienne</b></p> <p><b>Croque Monsieur du Chef</b></p> <p><b>Salade verte</b></p> <p><b>Cantafrais Cantadou</b></p> <p> <b>Tarte aux pommes</b> <b>Smoothie poire</b> <b>pomme ananas</b></p>	<p> <b>Betteraves</b></p> <p>Terrine de légumes</p> <p>Filet de Hoki sauce tomate</p> <p>Riz créole</p> <p>Fromage blanc au <b>sucre</b>  </p> <p>Fruit de saison au choix</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 14 au 18 Septembre 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pizza tomate fromage Crêpe au fromage  Saucisse de Strasbourg Carottes persillées Yaourt aromatisé Fromage blanc au <b>sucre</b>  Fruit de saison au choix	Concombres crème persillée Tomates ciboulette  Nuggets de volaille Boulgour Petit moulé Petit moulé ail et fines herbes Ananas au sirop Pêche au sirop		Tartine de mousse de foie  Roulé jambon/macédoine  <b>Curry d'épinards, pois chiche et riz</b> Tomme grise Gouda Gâteau au yaourt 	 <b>Clafoutis quinoa courgettes et fromage de brebis</b> Chou blanc vinaigrette Marmite de poisson sauce persane Pomme de terre rissolée Fromage blanc Bûche de lait de mélange Fruit de saison au choix

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 21 au 25 Septembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pastèque Melon jaune</p> <p>Sauté de bœuf au curry</p> <p>Jardinière de légumes et Semoule</p> <p>Cantadou Vache qui rit</p> <p>Compote tous fruits Compote de pomme Allégées en sucre</p>	<p>Betteraves vinaigrette Cœur de palmier et maïs vinaigrette</p> <p>Haché de poulet au jus</p> <p><b>Coquillette crème betteraves</b></p> <p>Fromage frais sucré Petit fromage blanc au lait entier</p> <p>Fruit de saison au choix</p>		<p><b>Portugal</b></p> <p>Gaspacho à la Portugaise Salade de crevettes au citron</p> <p>Sauté de porc à la Portugaise</p> <p>Salade verte</p> <p>Mimolette Gouda</p> <p>Crème aux œufs (Natos do Céu)</p>	<p>Salade de blé Salade de riz aux olives</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Brocolis béchamel</p> <p>Camembert Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison au choix</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 28 Septembre au 02 Octobre 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pomelos Tomates vinaigrette</p> <p> Boulette de mouton sauce menthe et fromage blanc</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage blanc au <b>sucre</b>  </p> <p>Mousse au chocolat Lacté saveur chocolat</p>	<p>Taboulé Coquillettes au pesto</p> <p>Saucisse Chipolata </p> <p>Ratatouille</p> <p>Edam Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison au choix </p>		<p>Terrine de campagne Saucisson sec</p> <p>Gnocchetti, brocolis, cheddar, mozzarella </p> <p>Petit cotentin Fraidou</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Concombres vinaigrette Carottes râpées  vinaigrette</p> <p>Merlu portion filet sauce citron</p> <p>Riz créole</p> <p>Tartine de chèvre chaud</p> <p>Muffin aux pépites de chocolat Barre bretonne</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 05 au 09 Octobre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine sauce citronnette</p> <p>Salade de cœur de palmier</p> <p>Couscous boulette de Bœuf </p> <p>St Nectaire et pain aux céréales </p> <p>Carré de fromage frais</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Salade iceberg</p> <p><b>PLAT REGIONAL</b></p> <p><b>Sauté de veau à la Nantaise</b> </p> <p>Carottes et pommes de terre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Beignet aux pommes</p> <p>Beignet framboises</p>		<p><b>CHILI</b></p> <p><b>Salade Chilienne</b> Salade, avocat, tacos Tartine poivron saucisse</p> <p><b>Chili sin carne végétarien</b> </p> <p><b>Montcadi croûte noire cantafrais</b> </p> <p><b>Colegiales (pâtisserie)</b></p> <p><b>Mocochinchi (blé caramélisé, pêche)</b></p>	<p>Taboulé</p> <p>Salade meunier (blé, riz, maïs) <b>vinaigrette au miel de St Aignan de Grand Lieu</b> </p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Epinards branches béchamel</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison au choix</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 12 au 16 Octobre 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi

**Auvergne-  
Rhône Alpes**

Salade Auvergnate  
Salade de lentilles

Potée Auvergnate  
(saucisson à l'ail, saucisse  
chipolatas et poitrine de  
porc)

Bûche mi-chèvre

Fruit de saison



Mardi

**Les hauts  
de France**

Betteraves et endives  
vinaigrette

Aiguillettes de poulet  
sauce au maroilles

Frites

Mimolette  
Emmental

Fromage blanc cannelle et  
crumble



Mercredi



RÉGION  
**Nouvelle-  
Aquitaine**

Salade de pommes de  
terre ciboulette

Axoa de veau (sauté de  
veau, poivrons, oignons,  
ail, paprika, sauce  
tomate)

Haricots plat et haricots  
verts

Montcadi croûte noire  
Tomme grise

Fruit de saison



Jeudi

**Nouvelle  
Aquitaine**

Vendredi

**L'Île de France**

Salade Parisienne  
Champignons frais  
sauce crème

Steak haché de bœuf  
sauce mironton  
(sauce tomate,  
cornichons, oignons)

Petits pois fermière

Coulommiers  
Brie

Gâteau façon financier



Menus proposés sous réserve



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE