

Menus de la Semaine du 04 au 08 Janvier 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Partage de la galette	
Pomelos et sucre Salade d'agrumes (pomelos et mandarine segment)	Potage de légumes (carottes, poireaux, pommes de terre, navets) Betteraves Bio vinaigrette		Salade de riz arlequin Coleslaw (carottes et chou blanc)	Pâté de campagne et cornichons Saucisson à l'ail et cornichons
Croustillant de poisson	Chili sin carne (Riz, haricot rouge légumes ratatouille, maïs, œufs, oignons, épices)		Colombo de porc	Filet de hoki, crème de crustacée
Semoule	Petit filou Fromage blanc au sucre		Haricots verts	Purée de potiron
Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Lacté saveur chocolat Lacté saveur vanille		Yaourt nature Yaourt aromatisé	Tomme blanche grillée au four sur pain aux céréales Brie
Compote de poire Compote de de pomme banane Allégées en sucre			Galette des rois	Fruit de saison au choix

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



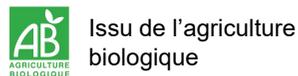
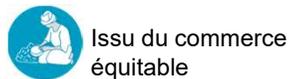
Menus de la Semaine du 11 au 15 Janvier 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 <p>Suède</p>			
 <p>Macédoine de légumes mayonnaise Chou fleur sauce ravigote</p>	<p>Salade de pomme de terre suédoise aux crevettes</p> <p>Tartes aux champignons</p> <p>Kottbullar (Boulette de bœuf)</p> <p>Poêlée de légumes façon GÖteborg</p> <p>Cheddar Emmental</p> <p>Brioche Suédoise aux myrtilles et à la vanille</p> <p>Crumble fruits rouges, sauce chocolat blanc</p>	   	<p>Chou rouge vinaigrette framboise</p> <p>Salade de mâche</p> <p>Et crumble noisette</p> <p>Fajitas de dinde et légumes</p> <p>Frites et salade verte</p> <p>Fromage blanc au sucre</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Gâteau pois chiche et chocolat blanc</p>	 <p>Salade de quinoa carottes et mimolette</p> <p>Salade de pommes de terre sauce fromage blanc aneth</p> <p>Colin d'Alaska pané et citron</p> <p>Brocolis</p> <p>Fromy Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison au choix</p>
<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>			 	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



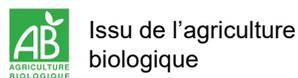
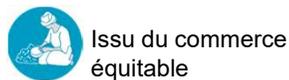
Menus de la Semaine du 18 au 22 Janvier 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			 <p>Le Canada</p>	
<p>Betteraves vinaigrette Houmous de potiron</p> <p>Sauce Carbonara</p> <p>Penne semi complet</p> <p>Yaourt nature Fromage blanc au miel de St Aignan de Grand Lieu</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Soupe de tomate aux vermicelles</p> <p>Salade de pâtes au surimi</p> <p>Nuggets de poulet sauce Ketchup</p> <p>Haricots beurre à l'ail</p> <p>Petit filou</p> <p>Cocktail de fruits au sirop léger</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	 	<p>Salade verte sauce César Salade canadienne</p> <p>Emincé de dinde sauce caramel</p> <p>Purée de patate douce</p> <p>Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé</p> <p>Clafoutis aux myrtilles</p>	<p>Carottes râpées à l'aneth vinaigrette</p> <p>Salade d'endives</p> <p>Merlu portion filets sauce créole</p> <p>Riz</p> <p>St Nectaire et pain de campagne</p> <p>Fruit de saison au choix</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



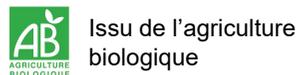
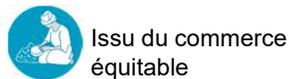
Menus de la Semaine du 25 au 29 Janvier 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>LES NOUVELLES RECETTES</p> <p>Taboulé sarrasin orge millet vinaigrette Salade de blé vinaigrette</p> <p>Croustillant de blé</p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Italie</p> <p>Salade napolitaine Salade tomate et mozzarella</p> <p>Pizza maison </p> <p>Salade verte</p> <p>Tomme grise</p> <p>Le chococrousti crémeux (crème dessert chocolat et mini billes chocolat)</p> <p>Tiramisu</p>		<p>Soupe de légumes racine (carottes, navet, chou, céleri) Salade verte et crouton</p> <p>Aiguillette de volaille, sauce forestière </p> <p>Frites</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes Petit moulé</p> <p>Compotée de pommes betteraves</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Friand au fromage Cake fromage </p> <p>Fricassée de thon sauce armoricaine. </p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Yaourt nature Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 01 au 05 Février 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Vive les crêpes			
Bâtonnet de Surimi Salade de lentilles	Carottes râpées Pomelos et sucre		Soupe de légumes minestrone Salade verte et oignons frits	Betteraves vinaigrette Salade de cœur de palmier
 Boulettes au mouton à la catalane	Sauté de porc   façon blanquette		 Tortis au potiron  carottes mozzarella	 Parmentier de poisson
Haricots verts persillés	Jardinière de légumes			Salade verte
Tomme blanche Carré	Fromage blanc au sucre  Yaourt nature et sucré 		Petit cotentin Fraidou	Yaourt aromatisé Gouda
Fruit de saison au choix	Crêpe et confiture 		 Test recette avec: Moelleux au chocolat lentilles	Fruit de saison au choix 
				



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

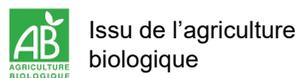
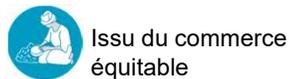
Menus de la Semaine du 08 au 12 Février 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou fleur sauce ravigote Macédoine de légumes</p> <p> Saucisse de Strasbourg</p> <p>Pomme de terre rissolée Brocolis</p> <p>Brie Camembert</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Meli mélo salade verte Champignons sauce crème</p> <p> Crispi Dor au fromage</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé</p> <p>Ile flottante Entremet caramel</p>	<p>NOUVEL AN CHINOIS</p> <p></p>	<p> Salade de poulet crevettes Chou kouki vinaigrette aux herbes</p> <p> Emincé de bœuf au saté</p> <p> Riz Cantonais</p> <p>Yaourt nature Yaourt aromatisé</p> <p>Beignet pomme Salade d ananas</p> <p></p>	<p> Rillettes de porc Saucisson à l'ail</p> <p> Plat régional : Filet de Lieu de nos côtes, beurre NANTAIS</p> <p> Coquillettes aux petits légumes</p> <p>Petit filou Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruits de saison aux choix</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 15 au 19 Février 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			 GRECE	
 <p>Pizza poivrons chèvre Crêpe au fromage</p> <p>Haché de veau au jus</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade de crudités Chou blanc au miel de St Aignan de Grand Lieu</p> <p>Tartiflette  </p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage blanc au sucre </p> <p>Petit fromage blanc au lait entier</p> <p>Cake aux fruits</p>		<p>Tzatziki de concombre Champignons à la Grecque</p> <p>Moussaka  Salade</p> <p>Petit moulé nature Petit moulé aux herbes</p> <p>Gâteau Grecque à la vanille (gâteau yaourt)</p> <p>Fromage blanc aux Pépites de chocolat</p>	<p>Saucisson à l'ail et cornichons Pâté de volaille et cornichons</p> <p>Sauté de saumon sauce citron </p> <p>Riz semi complet Et carottes fraîches </p> <p>Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

