

Menus de la Semaine du 25 au 29 avril 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Boulette de Bœuf sauce curry  </p> <p>Riz Pilaf</p> <p>Cantadou ail et fines herbes </p> <p>Cantafrais</p> <p>Compote de pommes banane </p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Betteraves vinaigrette moutarde </p> <p>Cœur de palmier et maïs</p> <p>Saucisse de Strasbourg </p> <p>Semoule</p> <p>Crème dessert chocolat </p> <p>Crème dessert vanille</p>		<p>Carottes rémoulade </p> <p>pommes et raisins secs</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Farfalles aux petits légumes, crème chèvre  </p> <p>Yaourt aux fruits </p> <p>Tarte aux pommes </p>	<p>Colin d'Alaska pané riz soufflé  </p> <p>Blé, ratatouille</p> <p>Fromage frais </p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>Gaufre liégeoise </p> <p>Fraîcheur de pêche cassis</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 02 au 06 Mai 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				 Pays Basque
<p>Nuggets de poulet sauce barbecue </p> <p>Coquillettes </p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Pêche au sirop</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Vinaigrette moutarde</p> <p>Tomate vinaigrette</p> <p>Lasagne légume du sud </p> <p>Compote de pommes </p> <p>Allégée en sucre</p> <p>Compote pommes abricots</p>		<p> Crêpe fromage aux champignons Crêpe à l'emmental</p> <p> Steak haché de bœuf</p> <p>Courgettes fraîches et semoule</p> <p> Crème dessert saveur chocolat Ile flottante</p>	<p> BIDART PRODIGES</p> <p>GRAND CHISTEA</p> <p>Filet de lieu façon Basquaise </p> <p>Riz safrané</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Petit cotentin</p> <p>Gâteau Basque</p> <p>Salade de fruits frais épicée</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 09 au 13 Mai 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p>Aiguillette de poulet aux citrons</p> <p>Haricots verts , purée de pomme de terre</p> <p>Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Fromage fondu petit moulé</p> <p>Compote pomme tutti frutti</p> <p>Compote pomme cassis Allégées en sucre</p>	<p>Courgettes râpées Au fromage blanc Cake épeautre courgettes et emmental</p> <p>Boulette de mouton Catalane</p> <p>Serpentini</p> <p>Eclair au chocolat Millefeuilles</p>	<p>LES NOUVELLES RECETTES</p> <p>LES MOUVEMENTS DE CHEF</p> <p>CETTE SEMAINE, TU GOÛTES L'ÉPEAUTRE</p> <p>Sois le héros!</p> <p>En me cuisinant comme au riz, j'essaye aussi sans farine de riz pour le dimanche.</p> <p>CEUX QUI COMPTENT SONT LES VERTUS POUR LE BIEN ET LE BIEN-ÊTRE.</p> <p>sodexo</p>	<p>Œuf mayonnaise Concombres rondelles Au fromage blanc</p> <p>Hachis de lentilles corail, purée de carotte</p> <p>Lacté saveur vanille</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Colin Alaska aux herbes</p> <p>Duo de carotte et petit pois</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Découpe d'ananas</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 16 au 20 Mai 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>La Californie </p> <p> Salade coleslaw Salade Californienne</p> <p>Jambon blanc  Haricot blanc au cerfeuil</p> <p> Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Fromage frais saint môret  Pêche sirop  Salade de fruit frais</p> <p> Cheeseburger maison (steak hache de bœuf, ketchup, salade) </p> <p>Frites</p> <p>Flan pistache  Tarte au citron</p>		<p>Le Liban </p> <p></p> <p> Salade de tomates, radis, concombres sauce blanche</p> <p>Emincé de dinde sauce paprika fromage blanc ail</p> <p>Carotte au cumin et paprika / semoule </p> <p>Cake aux amandes et amande amère   </p>	
				<p>Beignet de calamar  Riz pilaf</p> <p>Yaourt nature sucré  Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix Smoothie pomme/fraise </p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Menus de la Semaine du 23 au 27 Mai 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 <p>Betteraves Tomates mozzarella <i>Vinaigrette moutarde</i></p>			
<p>Steak haché, jus aux herbes</p> 	<p>Nuggets de poulet</p> 			
<p>Petits pois</p>	<p>Blé</p>			
<p>Fromage frais petit cotentin</p> 	<p>Tarte au flan</p> 			
<p>Fromage fondu Vache qui rit</p>	<p>Tarte Normande aux pommes</p> 			
<p>Fruit de saison au choix</p>				
			FERIE	FERIE



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Oeuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Menus de la Du 30 mai au 03 Juin 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Poulet rôti, herbe Provence </p> <p>Pomme de terre rissolée </p> <p>Fromage blanc nature Yaourt nature et sucre</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre </p> <p>Abricotier </p>	<p>Tranche de pastèque </p> <p>Melon</p> <p>Penne rigate Bolognaise Fromage râpée </p> <p>Flan nappé vanille </p> <p>Crumble de pomme </p>		<p>Bâtonnet de carottes sauce fromage blanc </p> <p>Tomate mozzarella vinaigrette moutarde</p> <p>Dauphinois de courgettes et pommes de terre  </p> <p>Eclair chocolat Eclair café </p>	<p>Colin d'Alaska pané et riz soufflé </p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Petit fromage frais ail et fines herbes </p> <p>Petit fromage frais nature</p> <p>Fruit de saison Smoothie pomme fraise </p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Menus de la Du 06 au 10 Juin 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	<p>Steak de veau, sauce barbecue </p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>Fromage frais petit cotentin </p> <p>Fromage frais tartare nature </p> <p>Compote allégée abricot </p> <p>Compote de poire allégée en sucre</p>		<p>Au revoir les grands</p> <p>Pastèque Concombres rondelles vinaigrette moutarde </p> <p>Fish and chips sauce chapeau melon (mayonnaise/ketchup) </p> <p>Mix lait cacao </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Poulet aiguillette </p> <p>Sauce tomate</p> <p>Pdt grenaille et carottes fraîches </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Salade de fruits frais</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Oeuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Menus de la Du 13 au 17 Juin 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Boulette de bœuf, sauce chasseur (Champignons) Pomme smile  Fromage frais Fraidou Fromage frais saint môret Compote de pommes Allégées en sucre  Compote de pommes framboises	Concombres en rondelles  Tranche de pastèque  Nuggets de poulet, ketchup Gratin de légume (choux fleur, pdt, petit pois)  Muffin vanille pépites de chocolat  Beignet chocolat	 LES NOUVELLES RECETTES Salade de Lentille, petits pois, framboises et fromage de brebis  Salade de tomate Jambon de dinde  Duo de courgette persillée  Mousse chocolat  Liégeois vanille	Colin d'Alaska cuit aux herbes  Riz bio Camarguais (tomate)  Yaourt nature sucré  Yaourt aromatisé Fruit de saison au choix	



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 20 au 24 juin 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Coquillettes Bolognaises </p> <p>Fromage frais petit cotentin </p> <p>Fromage frais tartare nature </p> <p>Compote de pommes </p> <p>Compote de poire</p> <p>Allégée en sucre</p>	<p>Feuilleté fromage </p> <p>Crêpe champignons</p> <p>Haché de poulet sauce tomate </p> <p>Haricots verts</p> <p>Liégeois saveur chocolat</p> <p>Liégeois saveur vanille</p>		<p>Betteraves voronoff (crème fraîche, ketchup, moutarde, paprika, échalote) </p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Couscous végétarien </p> <p>Brownie </p> <p>Gâteau basque  </p>	<p>Hoki sauce citron persillée </p> <p>Riz bio semi complet</p> <p>Edam </p> <p>Saint nectaire AOP</p> <p>Fruit de saison au choix </p> <p>Smoothie fraise pastèque</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Menus de la Semaine du 27 juin au 01 juillet 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Cordon bleu </p> <p>Ratatouille et semoule</p> <p>Camembert Brie</p> <p>Compote pomme abricot </p> <p>Compote pomme Allégées en sucre</p>	<p>Salade de pois chiche </p> <p>Salade de haricots blancs à la marocaine</p> <p>Lasagne Bolognaise  </p> <p>Lacté saveur chocolat  Lacté saveur vanille</p>		<p>Carottes râpées  Pastèque</p> <p>Boulgour à la Mexicaine   <i>(Boulgour, brocolis, haricots rouges, maïs)</i></p> <p>Génoise roulé, crème de Smarties </p> <p></p>	<p>Hoki sauce coco, citron vert  </p> <p>Pomme de terre vapeur Haricots verts</p> <p>Yaourt nature et sucre  Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix  Découpe de fruits frais</p>



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Œuf de poule élevée en
plein air



Produit de la
mer durable



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 04 juillet au 05 juillet 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p>Steak haché aux herbes</p> <p>Pâtes à la ratatouille</p> <p>Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé</p> <p>Beignet pomme Donut au sucre</p> 	<p>Salade coleslaw </p> <p>Boullgour de concombre tomate</p> <p>Pizza poivron mozzarella  </p> <p>Frites</p> <p>Petit pot de glace chocolat </p> <p>Petit pot de glace vanille fraise</p>			



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Œuf de poule élevée en
plein air



Produit de la
mer durable

