

Menus de la Semaine du 01 au 02 Septembre 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<p>Salade de tomate, carotte et maïs Concombre à la crème</p> 	<p>Colin d'Alaska pané riz soufflé</p> 
			<p>Penne bio semi complète sauce Carbonara (lardons, crème)</p> 	<p>Carotte fraîche à la crème Riz</p>
			<p>Compote pomme fraise allégée en sucre Gâteau chocolat lentille</p> 	<p>Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré</p> 
				<p>Fruits au choix Salade de fruit frais</p> 



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en plein air



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 05 au 09 Septembre 2022



Découvrir pour mieux grandir



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Poulet haché, sauce suprême (bouillon de poule, crème)</p> <p>Petit pois</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Compote allège abricot amande</p> <p>Compote de poire allégée en sucre</p>	<p>Betterave vinaigrette</p> <p>Macédoine de légume (mayonnaise)</p> <p>Gratin de Gnocchetti brocoli, cheddar, mozzarella</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>Crème dessert vanille</p>		<p>Menu de la rentrée</p> <p>Concombre</p> <p>Pastèque</p> <p>CHEESBURGER MAISON</p> <p>Pdt Smile</p> <p>Smoothie pêche</p>	<p>Colin d'Alaska jus aux herbes</p> <p>Riz et lentilles à l'Indienne</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fromage frais</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Mousse banane</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Menus de la Semaine du 12 au 16 Septembre 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p>Nugget de fromage </p> <p>Semoule, pois chiche, légume.</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fromage frais fraidou</p> <p>Compote abricot amande </p> <p>Compote de poire allégée en sucre</p>	<p>Melon jaune </p> <p>Salade de tomate</p> <p>Lasagne Bolognaise</p>  <p>Flan gélifié chocolat </p> <p>Flan gélifié vanille caramel</p>	<p>Coquille pesto rouge </p> <p>Riz Niçoise</p> <p>Cordon bleu</p>  <p>Carotte au jus</p> <p>Cake chocolat </p> <p>Cake poire noisette</p>  	<p>Colin d'Alaska, crème carotte  </p> <p>Purée de pois cassé (pdt, pois cassé)</p> <p>Brie </p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Fruit de saison au choix </p> <p>Milk Shake fraise</p>	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Oeuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 19 au 23 Septembre 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Lentilles corail
Saucisse chipolata	Macédoine mayonnaise Pastèque		Betterave vinaigrette Concombre	Colin d'Alaska aux herbes
Haricot blanc coco sauce tomate	Couscous végétarien		Nugget de poulet	Lentille corail coco, curry et noix de cajou
Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Semoule		Purée de courgette (pdt, courgette)	Fromage frais petit cotentin
Compote pomme allégée en sucre	Fromage blanc abricot		Entremet chocolat Entremet pistache	Fromage frais tartare nature
Compote pomme cassis allégée en sucre	Fromage blanc ananas mangue			Ananas, kiwi Fruit de saison au choix



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Cuisiné par
nos équipes



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 26 au 30 Septembre 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p>Boulgour Mexicaine (boulgour, haricot rouge, poivron, mais)</p>  <p>Emmental Fromage blanc</p>  <p>Pêche Melba Salade de fruit frais</p>	<p>Betterave vinaigrette </p> <p>Choux fleur vinaigrette</p> <p>Haché de Veau, jus estragon  </p> <p>Torsade</p> <p>Flan gélifié vanille </p> <p>Flan gélifié chocolat</p>		<p>Choux rouge vinaigrette framboise </p> <p>Houmous de petit pois ,courgette</p> <p>Sauté de dinde romarin  </p> <p>Purée de carotte (pdt, carotte)</p> <p>Gâteau pomme </p> <p>Gaufre chocolat</p>	<p>Poisson pané riz soufflé </p> <p>Duo de courgette béchamel parmesan</p> <p>Camembert </p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>Compote de poire allège en sucre </p> <p>Fruit de saison au choix</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Menus de la Semaine du 03 au 07 Octobre 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>La patate douce </p>			
<p>Saucisse de volaille type Francfort </p> <p>Ratatouille, boulgour</p> <p>Montcadi </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Crème pomme pêche, fruit rouge </p> <p>Ile flottante</p>	<p>Fondant patate douce chèvre noisette </p> <p>Camembert </p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Beignet chocolat noisette </p> <p>Gaufre nappé chocolat</p>	<p></p> <p></p>	<p>Betterave sauce fromage blanc </p> <p>Veloute de patate douce </p> <p>Porc rôti </p> <p>Pomme frite</p> <p>Entremet chocolat </p> <p>Entremet pistache</p>	<p>Cèleri râpe </p> <p>Potage brocoli</p> <p>Poisson blanc pane croustillant </p> <p>Purée Butternut (pdt, butternut) </p> <p>Compote de pomme allégée en sucre </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



Menus de la Semaine du 10 au 14 Octobre 2022



Découvrir pour mieux grandir

Le bassin Méditerranéen

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Maroc

Turquie

Espagne

France

Tajine Marocain végétarien (semoule, carottes, pois chiches, patate douce, olives vertes, mélange épices couscous)

Yaourt nature et sucre
Yaourt aromatisé

Salade d'orange à la cannelle

Carottes et chou blanc sauce blanche

Pain pita kebab émincé de dinde

Frites

Fromage blanc miel amandes



Colin d'Alaska façon zarzuela

Haricots verts et riz

Yaourt aromatisé
Yaourt nature et sucre

Fruit de saison au choix

Rillettes de sardines et pain navette

Bœuf sauce façon gardiane

Petits pois à la Française

Gâteau au citron



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus de la Semaine du 17 au 21 Octobre 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chili sin carne (Riz, maïs, tomate, haricot rouge)</p> <p>Pointe de brie Coulommiers</p> <p>Compote pomme cassis allégée en sucre Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade de boulgour, tomates, poivrons Taboulé</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Cordiale de légumes (carottes, champignons, haricots verts)</p> <p>Milk Shake chocolat Smoothie abricot, pomme, banane</p>		<p>Betterave vinaigrette Carottes râpées vinaigrette moutarde</p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>Lentilles mijotées</p> <p>Lacté saveur chocolat Lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Parmentier de poisson blanc</p> <p>Petit fromage frais sucré Petit fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix Gâteau Basque</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE