











Menus de la Semaine du 02 au 06 Janvier 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>Journée pédagogique</i>		 <p>Betterave Velouté de courgette</p> <p>Aiguillette de poulet aux herbes  </p> <p>Penne</p>  <p>Yaourt aux fruits Fromage blanc à la gelée de coing</p>	 <p>Partage de la galette</p> <p>Filet de colin à l'Armoricaine (tomate, jus de poisson)</p> <p>Carottes persillées</p>  <p>Emmental Fromage fondu emballé</p> <p>Galette des rois </p> 
				 



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 09 au 13 Janvier 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Boulette de bœuf Catalane (poivron, tomate) </p> <p>Frites </p> <p>Fromage frais Fromage fondu </p> <p>Fruit de saison au choix Découpe de fruits frais </p>	<p>Betteraves au fromage blanc </p> <p>Brocolis aux amandes</p> <p>Chili sin carne </p> <p>Salade verte </p> <p>Mousse au chocolat au lait </p> <p>Mousse au chocolat noir</p>	<p>Potage carottes pomme de terre </p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Saucisse de Strasbourg </p> <p>Lentilles </p> <p>Compote abricot amande </p> <p>Compote poire allégée en sucre</p>	<p>La patate douce </p> <p>Colin d'Alaska pané riz soufflé</p> <p>Chou fleur persillé </p> <p>Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé </p> <p>Gâteau de patate douce </p> <p></p>	



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



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 16 au 20 Janvier 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Haché de Poulet Riz créole et haricots vert  Fromage frais Fromage frais ail et fines herbes  Cocktail de fruit Pêche gourmande (chantilly) 	 Potage à la tomate Carottes cuites bâtonnets  Enchiladas haricots rouges mais Salade verte aux oignons frits  Lacté saveur chocolat Lacté saveur vanille nappé caramel	 La Sardaigne 	 Salade verte fond d'artichaut vinaigrette aux herbes  Sauté de bœuf sauce tomate olive origan  Pâtes Cake ricotta et pépites de chocolat 	Parmentier de poisson blanc à la carotte  Salade verte  Pointe de brie Tomme blanche Fruit de saison au choix Ananas au sirop



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 23 au 27 Janvier 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Pâtes au potiron mozzarella et lentilles </p> <p> Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé</p> <p> Muffin pépite de chocolat Donut</p>	<p>Betteraves vinaigrette  Potage poireaux pomme de terre</p> <p>Aiguillette de poulet sauce champignons  </p> <p>Blé</p> <p>Fruit de saison au choix  Abricot sirop</p>	<p> Le chou blanc.</p>	<p>Le chou </p> <p>Chou blanc épices sésame vinaigrette  Macédoine mayonnaise</p> <p>Jambon blanc </p> <p>Frites</p> <p>Gâteau vendéen  Tarte alsacienne</p>	<p>Filet de colin, sauce crème Purée de potiron </p> <p>Fromage frais petit cotentin  Fromage frais tartare nature</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre  Compote pomme pêche allégée en sucre</p>



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















sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 30 janvier au 03 Février 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Dahl de lentilles corail et riz </p> <p>Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé </p> <p>Compote poire muesli chocolat Compote pomme abricot </p>	<p>Pâté de campagne et cornichons </p> <p>Carottes cuites bâtonnets sauce miel moutarde à l'ancienne</p> <p>Cordon bleu de dinde </p> <p>Frites</p> <p>Liégeois saveur chocolat </p> <p>Crème dessert saveur caramel</p>		<p>Vive les crêpes</p> <p>Mâche crumble noisette Salade Florida (pamplemousse, mandarine, croûtons) </p> <p>Couscous Boulette de mouton </p> <p>Semoule et légumes couscous</p> <p>Fromage frais ½ sel</p> <p>Crêpe et confiture </p> <p>Ou pâte à tartiner</p>	<p>Colin d'Alaska pané</p> <p>Riz pilaf </p> <p>Petit fromage frais sucré </p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Fruit de saison au choix </p> <p>Poire au sirop</p>



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




















sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 06 au 10 Février 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Croustillant au fromage</p> <p>Carottes au jus semoule</p> <p> Camembert Yaourt aromatisé</p> <p>Crème dessert à la vanille Crème dessert au caramel</p>	<p>Tartine œuf ciboulette Houmous de pois chiche </p> <p>Raviolis et emmental râpé Salade verte </p> <p>Smoothie kiwi mandarine Ile flottante </p>	<p></p> <p> </p> <p> </p>	<p>Salade coleslaw (carottes, chou blanc, oignons, mayonnaise) Salade haricots blanc sauce ravigote </p> <p>Cheeseburger Maison Pain boulanger local</p> <p>Frites</p> <p> Brownies chocolat Liégeois chocolat </p>	<p>Colin d'Alaska aux herbes </p> <p>Gratin de choux fleur et pomme de terre </p> <p>Yaourt nature sucré Edam </p> <p>Fruit de saison au choix Salade de fruits exotiques </p>



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



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE