

Menus

Semaine du 27 février au 03 Mars 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 <p>Salade de risetti aux petits légumes Haricot vert vinaigrette</p>		 <p>Lentilles à l'échalote Fond artichaut et maïs vinaigrette</p>	
 <p>Cordon bleu</p>	 <p>Parmentier de légumes végétarien aux lentilles</p>		 <p>Steak haché au jus d'herbes</p>	 <p>Merlu sauce oseille</p>
Semoule			Frites	Duo de carottes
 <p>Fromage fondu Fromage ail et fines herbes</p>	 <p>Crème dessert saumon chocolat Crème dessert saveur vanille</p>		 <p>Agrumadine à boire (agrumes et grenadine)</p>	 <p>Fromage frais Fromage fondu</p>
 <p>Compote de pomme Fruits de saison</p>			 <p>Crousti pommes vanille spéculoos (compote de pommes, pomme cube, spéculoos)</p>	 <p>Beignet au chocolat Fruit de saison au choix</p>



Indicateur Menus Maternelles



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de la mer durable

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en plein air



Décongelé



Menus de la Semaine du 13 au 17 Mars 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Boulgour à la Mexicaine</p> <p>Coulommiers Fromage frais Saint morêt</p> <p>Donut au sucre Fruit de saison au choix</p>	<p>Potage poireaux et pommes de terre Salade de pommes de terre ciboulette</p> <p>Sauté de bœuf provençale</p> <p>Carottes à l'ail</p> <p>Lacté saveur chocolat Lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Sauté de bœuf provençale</p>	<p>Chou rouge vinaigrette framboise</p> <p>Rillettes de thon</p> <p>Saucisse chipolatas</p> <p>Coquillettes sauce tomate</p> <p>Tarte au flan Tarte aux pommes Normandes</p>	<p>Parmentier de poisson blanc et céleri Salade verte</p> <p>Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé</p> <p>Compote de poire allégée en sucre Compote pomme fraise allégée en sucre</p>
Indicateur Menus Maternelles				

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



Décongelé



Menus de la Semaine du 20 au 24 Mars 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Dahl de lentilles corail et riz</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Milk-shake banane</p>	<p>Céleri rémoulade Salade de pamplemousse, mandarine et croûtons</p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>Frites</p> <p>Smoothie pomme poire Découpe de fruits frais</p>		<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Radis beurre</p> <p>Pizza jambon fromage olive</p> <p>Pennes rigate</p> <p>Compote de pommes allégée en sucre Compote tutti frutti allégée en sucre</p>	<p>Le Salsifis</p> <p>Colin d'Alaska pané et ketchup</p> <p>Purée de salsifis</p> <p>Pointe de brie Fromage blanc et sucre</p> <p>Liégeois saveur chocolat Ile flottante</p>
<p>Indicateur Menus Maternelles</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



Décongelé



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 27 au 31 mars 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Parmentier de bœuf aux olives  Salade verte  Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé  Fruit de saison au choix Salade de fruits frais	 Betteraves au fromage blanc Chou fleur sauce ravigote  Haché de poulet  Macaronis  Compote de poire allégée en sucre Compote pomme pêche allégée en sucre		 Chou blanc et raisins secs Œuf dur mayonnaise   Gratin pommes de terre épinards et fromage à raclette   Cake vanille  Cake aux myrtilles	 Dés de poisson blanc sauce aux épices Courgettes persillées Riz pilaf Camembert  Fromage blanc sucré Crêpe au sucre  Fruit de saison au choix
 Indicateur Menus Maternelles				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en plein air



Décongelé



Menus de la Semaine du 03 au 07 Avril 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Farfalle, pesto, brocoli, haricot blanc</p>   <p>Edam Yaourt aromatisé</p> <p>Compote pomme ananas allégée en sucre</p>  <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p>	<p>Betterave </p> <p>Concombres vinaigrette Radis beurre</p> <p>Nuggets de poulet </p> <p>Purée de choux fleur</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Carottes râpées et oignons frits </p> <p>Coleslaw rouge (carottes et chou rouge) et oignons frits</p> <p>Lasagne Bolognaise </p> <p>Salade verte</p> <p>Milk Shake coco Milk Shake banane</p> 	<p>Quiche au thon, moutarde, tomate  </p> <p>Riz créole</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison au choix Abricot au sirop </p>	
<p>Indicateur Menus Maternelles</p>				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevé en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 10 au 14 Avril 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	 Betteraves vinaigrette Radis beurre	 Raviolis au bœuf Emmental râpé	 Carottes et courgettes façon coleslaw Tomates vinaigrette à l'huile d'olive  Céréale Kasha, butternut, carotte, pois chiche, amande  Moelleux chocolat pépites et crème fouettée 	 Repas de Printemps
	 Lacté saveur vanille Lacté saveur chocolat			Colin d'Alaska à la Portugaise (poivron, tomate) Pommes de terre quartier avec peau Yaourt nature et sucre Petit fromage frais sucré Fruit de saison au choix Smoothie pomme/orange
 Indicateur Menus Maternelles				

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



Décongelé



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE