




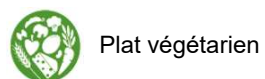
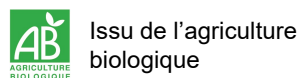
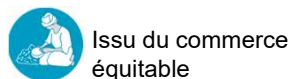
# Menus de la Semaine du 03 au 07 Mai 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis croc 'sel	Betteraves vinaigrette vinaigrette aux deux moutarde	Courgette râpée au curry	Concombres en salade Vinaigrette au pesto rouge	Salade de pommes de terre sauce ravigote
Cordon bleu de volaille	Steak haché de bœuf sauce poivre	Filet de Hoki huile d'olive et citron	Couscous végétarien  (légumes couscous, semoule, fève, pois chiche, raisin sec, bouillon de légumes, tomate pelée)	Emincé de dinde sauce arrabiata (tomate, basilic, poivrons)
Carottes persillées	Pomme noisette	Coquillettes		Ratatouille
Yaourt aromatisé	Gouda	Fraidou	Edam	Fromage blanc sucre Bio CE  
Beignet chocolat noisette	Fruit de saison au choix	Lacté chocolat	Compote pomme fraise allégée en sucre	Fruit de saison au choix

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 10 au 14 Mai 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté de campagne & cornichons	Tomate vinaigrette	Crêpes au fromage	<b>FERIE</b>	Carottes râpées à l'aneth vinaigrette
Sauté de bœuf aux carottes	Merlu filets portion sauce créole (carotte, champignon, crème liquide, curcuma, erzat, safran, margarine, farine de blé, noix de coco, oignons)	Cuisse de poulet rôti aux herbes de Provinces		Crispidor à l'emmental 
Haricots beurre à l'ail	Riz	Petits pois		Courgettes & Blé
Bûche lait de mélange	Petit moulé ail et fines herbes	Mimolette		Yaourt et sucre
Fruit de saison au choix	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison au choix		Cocktail de fruits au sirop
*Galantine de volaille & cornichons				

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 17 au 21 Mai 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette	Salade iceberg et maïs vinaigrette 	Concombre façon tzatziki	 <p>Salade arc en ciel (salade verte, carotte, maïs)</p> <p>Chakalaka au poulet S/V: chakalaka au poisson Végé: chakalaka végétarienne (poulet, haricots blancs, pois chiche, carotte, fèves de soja, ail oignons, gingembre, curry, tomate pelée)</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Salade banane mangue et bâtonnet de chocolat</p>	Rillettes de saumon
Palette de porc sauce diable	Emincé de bœuf sauce provençale 	Omelette aux fines herbes 		Poisson pané et citron
Semoule	Purée de pommes de terre vapeur 	Ratatouille		Epinards branche béchamel et pomme de terre
Fondu carre	Camembert	Saint Nectaire AOC et pain de campagne		Yaourt nature sucré
Fruit de saison au choix	Smoothie framboise basilic 	Gâteau amandes et miel		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 24 au 28 Mai 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	Radis beurre	Salade haricot rouge et maïs	<b>Cake épinard pesto</b> <small>NOUVELLES RECETTES</small>	Concombres à la crème
	Sauté de dinde au romarin (Romarin, huile de tournesol, bouillon de volaille, carotte, échalote)	Rôti de bœuf au jus	Sauté de saumon sauce citron	Chili sin carne  (riz, haricot rouge, légumes, ratatouille, maïs œuf, oignon, épices)
	Frites	Printanière de légumes	Purée de carottes	Emmental râpé
	Cantafrais 	Petit filou	Coulommiers	Compote pomme vanille allégée en sucre
	Lacté vanille nappé caramel	Fruit de saison au choix	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 31 au 04 juin 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Le Miel</b>	
Houmous	Pâté en croute	Melon	Salade verte Vinaigrette au miel	Macédoine mayonnaise
Aiguillette de poulet sauce basquaise	Haché de veau sauce barbecue	Emincé de bœuf jus aux herbes	Nuggets de blé	<b>Plat régional</b> Colin d'Alaska façon bouillabaisse et pommes de terre safranée
Haricots beurre à l'ail	Duo de courgettes, riz béchamel au parmesan AOP	Semoule	Légumes tajine (légumes couscous, raisin sec, abricot, sec tomate, ail, bouillon de légumes)	
Fromage blanc sucré	Edam	Petit moulé	Brie	Yaourt nature sucré
Fruit de saison au choix	Fruit de saison au choix	Smoothie abricot banane	Cake chocolat noix de coco	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

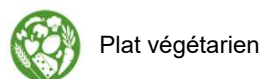
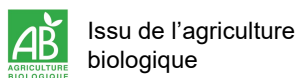
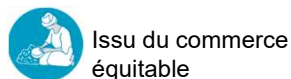
# Menus de la Semaine du 07 au 11 juin 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de blé vinaigrette	Melon jaune	Tomate concassées maïs et chips tortilla	<b>C'EST LA FÊTE</b> <b>Au revoir les grands</b>	Salade verte vinaigrette 
Poisson meunière et citron	Sauté de bœuf au curry	Saucisse rougail <small>(saucisse chipolata, tomate pelée, carotte, oignons)</small>	Dips de carotte sauce fromage & fines herbes	Farfalles aux légumes du sud  <small>(farfalles, courgette, légumes ratatouille fromage de brebis, emmental, basilic, oignons, béchamel)</small>
Epinard branches et pomme de terre	 Ratatouille et boulgour	Riz	Salade de pommes de terre, tomate sauce ravigote	Montcadi croûte noire
Fromage blanc sucre CE Bio 	Buchette de lait mélangé	Cantal AOP	P'tit louis	Compte allégé de pomme banane
Fruit de saison au choix 	Fromage blanc mangue	Fruit de saison au choix	Petit pot de glace vanille fraise	


Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



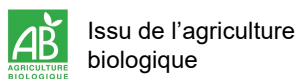
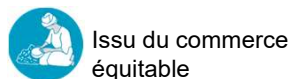
# Menus de la Du 14 au 18 Juin 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine sauce citronnette	Radis beurre	Salade verte et oignons frits	Carotte râpée	Accras de morue et salade
Sauté de porc sauce esterel (tomate pelée, poivron, olive noire, huile de tournesol)	Merlu portion filet sauce vierge	Clafoutis carottes pommes de terre mozzarella (plat végétarien) 	Haché de poulet au jus	Rôti de bœuf au jus
Semoule	Purée de légumes (carottes, haricots verts)		Coquille sauce tomate	Haricots beurre
Petit filou	Edam	Brie	Petit cotentin	Fromage frais sucré
Fruit de saison au choix	Liégeois chocolat	Riz au lait	Pêche gourmande (crème anglaise et crème fouettée)	Fruit de saison au choix



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



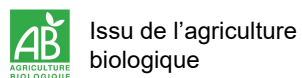
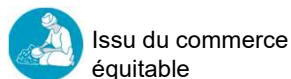
# Menus de la Du 21 au 25 Juin 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Brocolis vinaigrette	Salade grecque (concombre, fromage de brebis, oignon, olive noire, tomate)	Oufs durs mayonnaise	Tomate vinaigrette	Melon jaune
Fricassée de thon sauce armoricaïne	Cordon bleu	Boulettes de mouton à la catalane	Sauté de veau marengo sauce tomate basilic	Parmentier aux lentilles corail et carotte (plat végétarien) 
Riz Bio semi complet 	Ratatouille et blé	Farfalle	Chou fleur béchamel et pomme de terre	
Yaourt nature et sucré	Brie	Petit fromage blanc au lait entier	Fromage fondu carré	Emmental
Fruit de saison au choix	Compote pomme fraise allégé en sucre	Fruit de saison au choix	Clafoutis aux myrtilles	Ile flottante

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits






# Menus de la Du 28 au 30 Juin 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis beurre</p> <p>Colin Alaska sauce orientale (carotte, ersatz safran, crème liquide, farine de blé, margarine, oignon, soupe de poisson)</p> <p>Boulgour</p> <p>Coulommiers</p> <p>Mousse au chocolat lait</p>	<p>Salade de pois chiche et olives noires</p> <p>Pizza poivrons mozzarella </p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Carry à l'indienne (sauté de dinde, bouillon de volaille, curry, coriandre, carotte, échalote)</p> <p>Pommes de terres vapeur</p> <p>Bleu</p> <p>Fruit de saison au choix</p>		

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