

Menus de la Semaine du 01 au 03 Septembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu de la rentrée 	
		Piques Niques	<i>Sirop de grenadine</i> Melon galia Steak haché de bœuf, sauce barbecue Pommes de terre roosty Cantadou ail et fines herbes Mousse au chocolat au lait	Œufs durs <i>Sauce cocktail</i> Gratin de pâtes, brocolis, mozzarella, cheddar Fromage blanc Fruit de saison



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 06 au 10 Septembre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombres Vinaigrettes	Salade de blé aux petits légumes	Salade iceberg et croûtons <i>Vinaigrette moutarde</i>	Salade de tomates <i>Vinaigrette au basilic</i>	Betteraves vinaigrette
Emincé de thon sauce aux fines herbes	Boulettes de Bœuf	Sauté de dinde sauce provençale (<i>tomate, oignons, herbe de Provence</i>)	Rôti de veau au romarin	Pain de poisson (colin) sauce tomate 
Carottes et riz	Ratatouille	Haricots blancs persillés	Petits pois mijotés	Coquillettes
Saint nectaire AOP	Yaourt aromatisé	Carré	Fraidou	Coulommiers
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Compote pomme fraise Maison 	Tarte au flan	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



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 13 au 17 Septembre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	La fève 			
Salade de haricots beurre à l'échalote	Salade de fève, petits pois menthe, brebis	Concombres rondelle <i>Vinaigrette au cumin</i>	Panais rémoulade aux pommes	Salade de tomates <i>Vinaigrette moutarde</i>
Saucisse de Strasbourg	Pilon de poulet	Emincé de bœuf sauce façon niçoise (<i>poivrons, oignons, tomate, ail, thym</i>)	 Couscous aux légumes (<i>semoule, légumes couscous, pois chiche, fève de soja, raisin sec, tomate</i>)	Nuggets de poisson
Lentilles mijotées	Jardinière de légumes	Brocolis et farfalles	Fromage blanc	Purée de pommes de terre (Maison)
Vache qui rit	Petit fromage frais aux fruits	Montcadi croûte noire	Abricotier du chef 	Camembert
Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait		Cocktail de fruits au sirop

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef










sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

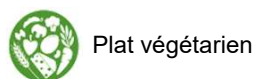
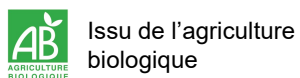
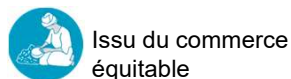
Menus de la Semaine du 20 au 24 Septembre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	L'épeautre			
Radis rondelle <i>vinaigrette au miel</i>	Betteraves <i>vinaigrette moutarde</i> 	Crêpe au fromage	Melon	Salade iceberg <i>vinaigrette moutarde</i>
Sauté de bœuf aux olives 	Colin d'Alaska pané	Gratin méditerranéen <i>(courgettes, aubergines, tomates, pois chiche, œuf dur, emmental râpé)</i> 	Jambon blanc	Paëlla au poisson <i>(riz, dés de poisson, crevette, fruit de mer, moule, petits pois, poivron, oignon)</i> 
Duo de carottes et pommes de terre 	Épeautre, boulgour à la tomate et ratatouille 		Purée d'épinards (PDT et Epinard)	
Tomme blanche	Cantal AOP	Yaourt nature	Saint Paulin	Petit moulé
Compote de pommes Allégée en sucre (maison)	Fruit de saison 	Fruit de saison	Lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison


Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 27 Septembre au 01 Octobre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes bâtonnets	Tartine de haricots blancs	Salade verte <i>Vinaigrette moutarde</i>	Concombres rondelles	Pommes de terre fondantes emmental, paprika
Sauce Bolognaise	Sauté de porc sauce charcutière	Merlu portion filets sauce bretonne (<i>champignons, poireaux, crème liquide, oignons</i>)	Rôti de bœuf au jus	Beignet stick mozzarella 
Penne Bio semi-complète	Courgettes/PDT	Purée de brocolis	Riz et lentilles à l'indienne	Crumble carottes potiron
Yaourt nature sucré	Saint nectaire AOP	Emmental	Camembert	Cantafrais
Fruit de saison	Fruit de saison	Ile flottante	Pêche à boire 	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



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 04 au 08 Octobre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Le brocolis			
Haricots blancs à la marocaine	Endives <i>Vinaigrette moutarde</i>	Salade de tomates <i>Vinaigrette moutarde</i>	Rillettes de sardines	Carottes râpées Vinaigrette 
Emincé de porc façon fermière (<i>petits pois, carottes, oignons, ail</i>)	 Fondant au fromage et brocolis  	Sauté de bœuf sauce piquante (<i>cornichons, oignons, concentré de tomate</i>) 	Dés de volaille sauce mornay	Emincé de saumon sauce citron
Haricots verts		Semoule	Penne Bio semi-complète 	Purée d'épinards (PDT et Epinard)
Vache qui rit	Mimolette	Coulommiers	Petit fromage frais aux fruits	Tomme grise
Fruit de saison	Lacté saveur vanille	Compote de poire Allégée en sucre (maison)	Fruit de saison 	Mix lait chocolat

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 11 au 15 Octobre 2021

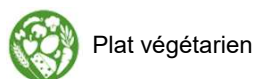
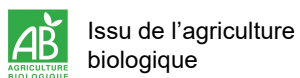
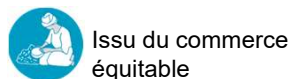


Découvrir pour mieux grandir

LES TRESORS DE FRANCE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Le pruneau d'Agen	Le riz IGP de Camargue	Le chou-fleur	Le cantal	La châtaigne
Cœur de palmier et betteraves <i>Vinaigrette moutarde</i>	Salade de riz de Camargue IGP (<i>mimolette et pesto</i>)	Carottes râpées <i>vinaigrette moutarde</i>	Panais rémoulade aux pommes	Salade de tomates <i>Vinaigrette au vinaigre de cidre</i>
Escalope de dinde sauce aux pruneaux d'Agen 	Steak haché de bœuf sauce provençale	Fondant au fromage 	Rôti de veau au jus	Colin d'Alaska sauce crème aux herbes
Pommes noisette	Haricots verts	Chou fleur, pommes de terre et épice	Purée façon truffade (<i>cantal AOP</i>)	Carottes et coquillettes
Saint nectaire AOP	Tomme blanche	Fromage blanc	Saint morêt	Yaourt nature
Fruit de saison	Fruit de saison	Banane et crème fouettée	Mousse au chocolat au lait	Cake aux châtaignes 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 18 au 22 Octobre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage cultivateur (carottes, pdt, poireaux, chou fleur, céleri, h.v, petits pois)	Salade d'endives vinaigrette à l'échalote	Pizza au fromage	Salade d'automne (salade verte, pomme, noix, croûtons) vinaigrette moutarde	Mâche et betteraves vinaigrette moutarde
Poulet rôti sauce curry (curry, oignons, tomate)	Colin d'Alaska pané et citron	Jambon blanc	Rôti de bœuf au jus	Pâtes sauce aux légumes et soja (soja, carottes, concentré de tomate, thym, bouillon de légumes, oignons, laurier)
Riz томатé	Purée de pommes de terre	Petits pois	Gratin de chou fleur et PDT	Edam
Petit fromage frais nature	Carré	Fromage blanc	Petit cotentin	Compote de pommes (Maison)
Fruit de saison	Lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison	Crêpe nature sucrée	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



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 25 au 29 octobre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				MENU ORANGE ET NOIR
Saucisson sec	Soupe aux épinards 	Salade verte <i>vinaigrette moutarde</i>	Salade Mexicaine <i>(H.rouges)</i>	Carottes bâtonnets sauce crème ciboulette
Dés de poisson sauce façon Niçoise (<i>anchois, olive noire, capre, basilic, ail, citron</i>)	Œuf coque et pain de mie 	Boulettes de bœuf sauce tomate	Rôti de porc aux oignons	Sauté de bœuf sauce cantadou, agrumes et potiron
Penne	Frites	Fondue de poireaux et riz	Haricots verts, jus aux légumes	Purée de courge butternut Bio
Pointe de brie	Petit moulé ail et fines herbes	Saint Paulin	Yaourt nature	Mimolette
Fruit de saison	Fruit de saison	Ile flottante	Fruit de saison	Cake chocolat épice 

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