

# Menus

## Le 1<sup>er</sup> Mars 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Soupe carotte curry* Rôti de bœuf, ketchup Blé Fromage blanc au sucre Fruit de saison



\* n'est pas inclus dans le menu des maternelles

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

## Semaine du 4 au 8 Mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de mâche et betteraves* 	Salade de farfalles (échalote, persil, tomate)	Salade verte mimosa Vinaigrette crémeuse à la ciboulette	Tartine surimi paprika 	Carottes râpées
Sauté de porc sauce esterel 	Croustillants de poisson et citron	Goulasch hongrois	Rôti de dinde sauce miel poivrons	Gratin de Poisson
Chou-fleur persillé 	Carotte au jus	Boulgour	Haricots beurre	Pommes Wedges
Fraidou	Petit filou	Cantal AOC	Bûche mi- chèvre*	Carré*
Fruit de saison 	Donuts *	Abricots au sirop léger	Fruit de saison	Flan nappé caramel

\* n'est pas inclus dans le menu des maternelles

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef




# Menus

## Semaine du 11 au 15 Mars 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre au pesto* 	Carottes râpées à l'orange	Crêpe au fromage	Potage de brocolis qui rit* 	Salade iceberg et maïs
Pavé de colin au citron	Raviolis	Aiguillettes de poulet au jus	Jambon froid	Rôti de bœuf au jus
Gratin d'épinards et riz	Edam*	Crumble de légumes printanier	Purée de pomme de terre	Coquillettes
Brie	Milk shake poire cassis 	Fromage blanc au sucre 	Montcadi croûte noire	Croc'lait*
Fruit de saison		Fruit de saison	Fruit de saison	Compote tous Fruit de saisons allégée en sucre

\* n'est pas inclus dans le menu des maternelles

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 18 au 22 Mars 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette	Risetti au pistou*	Radis beurre	Mousse de foie de volaille et cornichon	<b>A l'écoute de ma planète</b> Chou blanc et pomme de terre Vinaigrette au miel*
Paëlla de la mer	Moelleux de poulet rôti au jus	Sauté de bœuf au paprika	<b>Clafouti de carottes au cumin</b> <b>(Plat végétarien)</b>	Filet de merlu sauce créole
Coulommiers*	Haricots verts persillés	Petit pois		Penne
Mousse au chocolat	Petit cotentin	Petit filou	Yaourt nature	Saint-Nectaire AOC
	Fruit de saison	Moelleux enrobé au chocolat	Fruit de saison *	Mouliné de pomme saveur biscuité

\* n'est pas inclus dans le menu des maternelles

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 25 au 29 Mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Saucisse chipolatas</p> <p>Ratatouille et semoule</p> <p>Fromage blanc au sucre </p> <p>Fruit de saison *</p>	<p>Salade iceberg Vinaigrette à l'huile de noix*</p> <p>Parmentier aux deux poissons et brocolis</p> <p>Cantal AOC</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Soupe de légumes minestrone </p> <p>Fricassée de dinde façon Vallée d'Auge</p> <p>Riz</p> <p>Chanteneige</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis rose en dip, houmous betterave* </p> <p>Cheeseburger </p> <p>Frites</p> <p>Tomme blanche</p> <p><b>Petit pot vanille chocolat</b></p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de porc sauce moutarde</p> <p>Chou vert et carotte à la crème de thym</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison*</p>

\* n'est pas inclus dans le menu des maternelles

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 1<sup>er</sup> au 5 Avril 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw*	Betteraves vinaigrette	Chou rouge au vinaigre de framboise	Céleri rémoulade 	Saucisson à l'ail et cornichon
Bœuf sauce bolognaise	Cuisse de poulet aux herbes de Provence	Filet de hoki sauce bonne femme	Bœuf façon bourguignon 	Quenelle sauce nantua
Penne	Pomme vapeur	Courgettes et polenta	Carottes 	Riz créole
Cantafrais	Fromage frais sucré	Bleu	Cantal* 	Camembert*
Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison*	Smoothie poire pomme ananas	Fruit de saison 	Gaufre
				

\* n'est pas inclus dans le menu des maternelles

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 8 au 12 Avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine de légumes	Salade iceberg	Cake aux olives	<b>Mission anti-gaspi</b>	Céleri râpé sauce cocktail
Tartiflette	Pavé de colin sauce armoricaine	Rôti de bœuf, jus aux herbes	Concombres en cubes Vinaigrette à la tomate	Poisson pané et citron
Salade	Epinards béchamel	Purée de légumes	Gratin de pâtes au jambon	Ratatouille et boulgour
Brie	Emmental	Fromage blanc au sucre 	 Milk shake chocolat et madeleine	Saint bricet
Fruit de saison	Chou vanille	Fruit de saison		Poire entartées 

\* n'est pas inclus dans le menu des maternelles

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 15 au 19 Avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Rillettes sardine céleri  Poulet yassa  Riz  Petit filou  Fruit de saison	Coquillettes au pistou  Couscous boulettes de mouton  Légumes couscous et semoule  Vache qui rit  Fruit de saison	Chou blanc  Daube provençale  Boulgour  Edam  Compote tous Fruit de saisons allégée en sucre	Carottes râpées Vinaigrette au paprika  Marmite de poisson sauce persane  Crumble de courgettes aux herbes de Provence  Tomme grise  Cake, coulis fraise menthe  	Betteraves vinaigrette  <b>Frittata de pommes de terre, pesto et chèvre</b>   Coulommiers  Fruit de saison au choix

\* n'est pas inclus dans le menu des maternelles

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 22 au 26 avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p>Sauté de porc sauce diable</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison*</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Fajitas au poulet, tomate, poivrons</p> <p>Fraidou</p> <p>Smoothie fraise banane</p>	<p><b>C'EST LA FÊTE</b></p> <p><b>Repas de printemps</b></p> <p>Chou chinois et crumble au parmesan</p> <p>Gigot d'agneau</p> <p>Petits pois</p> <p>Brie</p> <p>Dessert de printemps</p>	<p>Tomate concassées maïs, chips tortilla*</p> <p>Parmentier de thon</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>

\* n'est pas inclus dans le menu des maternelles

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 Du 29 au 30 avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées au citron	Pâté de campagne			
Cordon Bleu	Steak haché sauce brune			
Coquillettes	Purée de légumes			
Mimolette*	Fromage frais aux Fruit de saisons			
Lacté chocolat	Fruit de saison*			

\* n'est pas inclus dans le menu des maternelles

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

