






Menus de la Semaine du 7 Janvier au 11 Janvier 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de chou rouge vinaigrette framboise*	Mousse de canard	Endives en salade et croûtons	C'EST LA FÊTE ***Galette des rois***	Pommes de terre ravigote
Blanquette de poisson aux petits légumes	Hachis Parmentier 	Vinaigrette aux 2 moutardes	Salade verte et croûtons	Croustillants de poisson
Carottes au jus et riz	Fromage blanc sucre BIO CE 	Goulasch Hongrois	Cuisse de poulet	Haricots beurre
Coulommiers	Fruit de saison*	Penne 	Chou-fleur béchamel	Petit Cotentin*
Glace petit pot vanille fraise		Cantal AOP 	Yaourt nature	Fruit de saison
		Compote riz soufflé au chocolat 	Galette des rois	

* 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 14 Janvier au 18 Janvier 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade riz arlequin *	Carottes râpées et raisins	Salade iceberg	Mâche et betterave Vinaigrette crémeuse à la ciboulette	MISSION ANTI GASPI ***Anti gaspi***
Boulettes de Boeuf sauce catalane	Tajine	Filet de merlu sauce créole	Rôti de bœuf sauce bordelaise	Potage potiron 
Printanière de légumes	Semoule	Blé	Purée de céleri	Saucisse de Strasbourg
Petit filou	Gouda*	Brie	Fraidou*	Farfalles et emmental râpé 
Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pommes allégée en sucre	Riz au lait	Banane sauce chocolat

* 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 21 janvier au 25 Janvier 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endives en salade	Oeuf dur mayonnaise*	Macédoine de légumes	Salade coleslaw	Méli mélo de salades*
Nuggets de poulet	Sauté de bœuf stroganoff	Marmite de poisson à l'orientale	Steak haché de bœuf grillé	Pizza poivrons et mozzarella 
Gratin de brocolis et riz	Frites	Bouलगour	Haricots beurre	Fromage des Pyrénées
Petit moulé ail & fines herbes *	Yaourt aromatisé	Camembert	Fromage frais sucré	Compote pomme clémentine 
Compote de pomme allégée en sucre	Fruit de saison	Fruit de saison	Chou vanille*	

* 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 28 janvier au 1 Février 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes et cornichon	Carottes râpées en vinaigrette	Potage de légumes 	 Odyssee du gout : Brésil Salade de poulet (pommes de terre, maïs, carotte, poulet) Vatapa (poisson sauce tomate, coco, gingembre) Riz Fromage frais demi-sel* Tarte clafoutis mangue coco 	Lentilles à l'échalote*
Poisson pané et citron	Couscous végétarien  	Rôti de bœuf à l'estragon		Sauté de porc au romarin
Ratatouille et blé	Tomme blanche*	Torti 3 couleurs		Epinards au gratin et Pomme de terre
Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Mimolette		Petit-filou
Fruit de saison*		Fruit de saison		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



Menus de la Semaine du 4 Février au 8 Février 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri rémoulade* </p> <p>Tajine de bœuf </p> <p>Semoule </p> <p>Tomme noire </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte et croûtons</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Cantafras*</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Carottes râpées à l'orange</p> <p>Filet de Hoki sauce armoricaine</p> <p>Courgettes persillées et blé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote pomme allégée en sucre</p>	<p></p> <p>***Vive les crêpes***</p> <p>Chiffonnade de salade verte</p> <p>Vinaigrette aux herbes *</p> <p>Moelleux de poulet rôti sauce tomate</p> <p>Petits pois</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Crêpe et pâte à tartiner</p>	<p>Rillettes de sardine à l'espagnole* </p> <p>Gratin de pâtes charcutier</p> <p>Brie*</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 11 Février au 15 Février 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			C'EST LA FÊTE	
			Tournoi des 6 nations	
Endives en salade et croûtons Vinaigrette huile d'olive	Salade iceberg	Crêpe au fromage	Salade verte et oignons frits	Betteraves vinaigrette
Aiguillette de poulet basquaise	Sauté de bœuf au curry	Omelette sauce basquaise	Hot dog	Parmentier de poisson
Jardinière de légumes	Semoule	Carottes	Frites	Yaourt aromatisé 
Coulommiers	Bleu	Fromage blanc sucre 	Cheddar	Fruit de saison
Gaufre au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Milk Shake vanille, chantilly, vermicelles multicolores 	

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 18 Février au 22 Février 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chiffonnade de salade et maïs	Coquillettes au curry	Carottes râpées vinaigrette	Salade d'agrumes	Velouté de carotte au cumin 
Sauté de porc aux olives	Croustillants de poisson	Rôti de bœuf, jus aux herbes	Pavé de colin sauce Dieppoise	Blanquette de dinde
Boulgour	Epinards béchamel	Purée de légumes	Le gratin trop chou	Riz
Vache Picon	Carré	Saint Nectaire AOP et pain de campagne 	Tomme grise	Petit filou
Fruit de saison	Fruit de saison	Le blanc caracrousti (fromage blanc, muesli, caramel) 	Cake noix de coco chocolat 	Fruit de saison
				

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 Février au 28 Février 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelo et sucre*	Salade verte et croûtons	Bouillon aux vermicelles	Céleri sauce cocktail*	
Saucisse chipollatas	Filet de merlu sauce citron	Bolognaise 	Tajine de dinde	
Purée de pomme de terre	Carottes et riz	Penne	Légumes couscous et semoule	
Petit-Suisse	Edam *	Tomme blanche	Tomme grise	
Fruit de saison	Lacté vanille	Fruit de saison	Pêche au sirop	

* n'est pas inclus dans le menu des maternelles



proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

