












Menus de la Semaine du 02 au 06 Mai 2022 **Cuisine élaborée sur place**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves  <i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p>Steak haché charolais sauce au thym</p> <p>Frites</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Radis beurre</p> <p>Merlu portion filets  sauce Niçoise (<i>tomate, olive, basilic, câpre</i>)</p> <p>Carottes au jus </p> <p>Emmental</p> <p>Flan</p>	<p>Salade verte</p> <p>Nuggets de blé </p> <p>Haricots verts </p> <p>Cheddar</p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Salade de pâtes et mimolette </p> <p>Echine de porc au jus</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombres en cubes <i>Vinaigrette moutarde</i> </p> <p>Quenelles de brochet aux épices douces</p> <p>Riz </p> <p>Brie</p> <p>Tarte pommes / rhubarbe</p>



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Œuf de poule élevée en
plein air



Produit de la
mer durable



Menus de la Semaine du 09 au 13 Mai 2022

Cuisine élaborée sur place



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque	Tomates Vinaigrette moutarde 	Guacamole au fromage blanc	LES NOUVELLES RECETTES Cake épeautre courgettes et emmental 	Salade verte, vinaigrette 
Nuggets de poulet sauce barbecue	Emincé de thon sauce aux fines herbes 	Rôti de dinde sauce diable	Chipolatas	Hachis de lentilles corail et purée de carottes  
Ratatouille	Riz safrané 	Boulgour	Haricots verts à l'ail 	
Emmental	Yaourt nature sucré 	Camembert 	Fromage blanc	Vache qui rit 
Fruit de saison 	Compote tous fruits Allégée en sucre	Madeleine	Fruit de saison 	Ile flottante



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 16 au 20 Mai 2022 **Cuisine élaborée sur place**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<div style="text-align: center;"> <p>Le Liban</p> </div>	
<p>Concombre, vinaigrette</p> <p>Emincé de porc sauce estragon</p> <p>Petits pois</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte Vinaigrette ciboulette</p> <p>Colin d'Alaska sauce créole (crème liquide, ersatz safran, curcuma, crème liquide soupe de poisson)</p> <p>Pennes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Courgettes râpées Vinaigrette Curry</p> <p>Sauté de bœuf sauce aux olives</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Compote pommes Allégées en sucre</p>	<p>Salade de tomates, radis, concombres sauce blanche</p> <p>Emincé de dinde sauce paprika fromage blanc</p> <p>Carottes au cumin et paprika</p> <p>Petit Filou</p> <p>Cake aux amandes</p>	<p>Œuf dur, mayonnaise</p> <p>Gratin camarguais, (Riz, ratatouille)</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 23 au 27 Mai 2022 **Cuisine élaborée sur place**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées vinaigrette moutarde</p> <p>Pennes Bio sauce carbonnara  </p> <p>Brie</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>	<p>Betteraves  vinaigrette moutarde</p> <p>Beignet de calamar, sauce cocktail</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Saint Môret</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tomates  vinaigrette moutarde</p> <p>Escalope de dinde</p> <p>Riz </p> <p>Emmental</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>FERIE</p>	



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 30 mai au 03 juin 2022

Cuisine élaborée sur place



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine, mayonnaise	Concombres <i>vinaigrette moutarde</i>	Salade verte	Melon	Allumette à l'emmental
Hoki sauce citron persillée	Sauté de dinde, sauce tomate	Camembert (carottes)	Steak haché charolais, ketchup	Colin d'Alaska pané
Riz	Brocolis		Pommes noisettes	Haricots verts
Cantal AOP	Carré	Camembert	Saint nectaire AOP	Fromage blanc, sucre
Compote de pommes Allégée en sucre	Liégeois saveur chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Barre bretonne



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Œuf de poule élevée en plein air








Produit de la mer durable

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 06 au 10 juin 2022 **Cuisine élaborée sur place**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	<p>Salade mexicaine</p> <p>Sauté de bœuf en sauce</p> <p>Ratatouille</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tomates  <i>vinaigrette moutarde</i></p> <p>Escalope de dinde au curry</p> <p>Lentilles</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Compote pomme abricot Allégées en sucre</p>	<p>Pastèque</p> <p>Fish and chips sauce cocktail (mayonnaise/ketchup)  (poisson pané, frites)</p> <p>Camembert </p> <p>Milk shake cacao </p>	<p>Guacamole au fromage blanc</p> <p>Boulgour à la Mexicaine (Boulgour, brocolis, haricots rouges, maïs)  </p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Madeleine</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Œuf de poule élevée en plein air













Produit de la mer durable



Menus de la Du 13 au 17 Juin 2022 **Cuisine élaborée sur place**



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomate mozzarella vinaigrette moutarde </p> <p>Aiguillettes de poulet</p> <p>Petits pois </p> <p>Coulommiers</p> <p>Flan gélifié vanille/caramel</p>	<p>Melon </p> <p>Paëlla marine  (dés de poisson blanc riz, petits pois, fruits de mer cocktail, moules, crevettes poivron, oignons)</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Smoothie framboises basilic</p>	<p>Taboulé </p> <p>Sauté de bœuf au curry</p> <p>Haricots plats, maïs et chou fleur </p> <p>Fromage blanc, sucre</p> <p>Palet Breton</p>	<p>Salade de Lentille, petits pois, framboises et fromage de brebis </p> <p>Rôti de porc</p> <p>Courgettes à l'ail </p> <p>Petit suisse</p> <p>Abricotier </p>	<p>Concombres khira raïta (fromage blanc, cumin, citron) </p> <p>Colin d'Alaska pané</p> <p>Pennes </p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit de saison </p>

LES NOUVELLES RECETTES



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Œuf de poule élevée en plein air










Produit de la mer durable



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Du 20 au 24 Juin 2022 **Cuisine élaborée sur place**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte  vinaigrette au basilic</p> <p>Hachis de lentilles corail et purée de carottes </p> <p>Emmental</p> <p>Beignet chocolat</p>	<p>Tomates, vinaigrette</p> <p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Haricots verts </p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Melon </p> <p>Sauté de porc sauce au romarin</p> <p>Riz </p> <p>Brie</p> <p>Crème caramel</p>	<p>Saucisson sec</p> <p>Bolognaise au thon à la tomate</p> <p>Coquillettes </p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Lacté saveur vanille</p>	<p>Salade façon piémontaise</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Ratatouille </p> <p>Fromage blanc, sucre</p> <p>Fruit de saison </p>



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Œuf de poule élevée en
plein air



Produit de la
mer durable











Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Du 27 Juin au 01 juillet 2022

Cuisine élaborée sur place



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon	Concombres 	Œuf dur mayonnaise	Pizza aux fromages (emmental/mozzarella)	Tomates  Vinaigrette moutarde
Quenelle nature sauce tomate 	Merlu sauce basilic	Sauté de bœuf aux olives	Saucisse de Strasbourg	Aiguillette de poulet sauce barbecue
Riz 	Duo de courgettes 	Farfalles	Purée 	Carottes
Mimolette	Tomme blanche	Edam	Yaourt nature et sucre	Cheddar 
Compote Allégées en sucre 	Muffin vanille pépites de chocolat	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Œuf de poule élevée en
plein air



Produit de la
mer durable








sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 04 au 08 Juillet 2022

Cuisine élaborée sur place



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves Vinaigrette moutarde </p> <p>Steak haché charolais sauce au thym</p> <p>Haricots verts </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Radis beurre</p> <p>Dos de colin, sauce basquaise</p> <p>Riz </p> <p>Emmental</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Tomates vinaigrette moutarde </p> <p>Escalope de dinde</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Camembert </p> <p>Yaourt</p>	<p>Salade verte, vinaigrette </p> <p>Emincé de dinde façon kebab, sauce blanche</p> <p>Frites</p> <p>Petit moulé</p> <p>Glace</p> <p>Bonnes Vacances !!!</p>	



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Œuf de poule élevée en
plein air



Produit de la
mer durable



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE