

# Menus de la Semaine du 01 au 03 Septembre 2021



Découvrir pour mieux grandir

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

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 06 au 10 Septembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombres vinaigrette	Melon	Salade iceberg et croûtons <i>Vinaigrette moutarde</i>	Salade de tomates <i>Vinaigrette au basilic</i>	Betteraves vinaigrette
Sauté de bœuf sauce Strogonoff	Cordon bleu	Sauté de dinde sauce provençale ( <i>tomate, oignons, herbe de Provence</i> )	Rôti de veau au romarin	Beignet de poisson
Carottes et riz	Ratatouille et blé	Haricots blancs persillés	Petits pois mijotés	Coquillettes
Saint Nectaire AOP	Yaourt aromatisé	Carré	Fraidou	Coulommiers
Flan nappé au caramel	Fruit de saison	Compote pomme fraise Allégée en sucre	Tarte au flan	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 13 au 17 Septembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>La fève</b> 			
Salade verte	<b>Salade de fève, petits pois menthe, brebis</b>	Concombres rondelle <i>Vinaigrette au cumin</i>	Pâté de campagne et cornichon	Salade de tomates <i>Vinaigrette moutarde</i>
Saucisse de Strasbourg	Pilons de poulet sauce ketchup	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 sucré	Purée de pommes de terre
Vache qui rit	Petit fromage frais aux fruits	Montcadi croûte noire	Tarte à l'abricot	Camembert
Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait		Cocktail de fruits au sirop

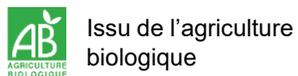
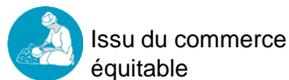
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 20 au 24 Septembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>L'épeautre</b>			
Radis beurre	Betteraves rouges <i>vinaigrette moutarde</i>	Crêpe au fromage	Melon	Salade iceberg <i>vinaigrette moutarde</i>
Sauté de bœuf aux olives	Omelette	Pâtes à la bolognaise	Jambon blanc	Paëlla au poisson ( riz, dés de poisson, crevette, fruit de mer, moule, petits pois, poivron, oignon)
Duo de carottes et pommes de terre	<b>Épeautre, boulgour à la tomate et ratatouille</b>		Purée d'épinards	
Tomme blanche	Camembert bio	Yaourt nature sucré	Saint Paulin	Petit moulé
Compote de pommes Allégée en sucre	Fruit de saison 	Fruit de saison	Flan saveur vanille	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 27 Septembre au 01 Octobre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées au citron	Œuf dur mayonnaise	Salade verte <i>Vinaigrette moutarde</i>	Concombres rondelles	Pommes de terre fondantes emmental, paprika
Haché de volaille sauce tomate	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 
<b>Penne Bio semi- complète</b>	Courgettes	Purée de brocolis	Lentillons  de Champagne	Crumble carottes potiron
Yaourt nature sucré	Saint Nectaire AOP	Emmental	Camembert	Cantafrais
Fruit de saison	Fruit de saison	Smoothie à la banane	Crème dessert au caramel	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



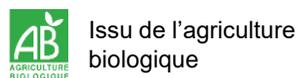
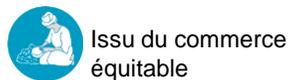
Plat du chef



# Menus de la Semaine du 04 au 08 Octobre 2021

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



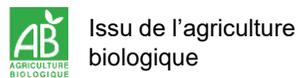
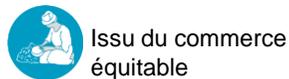
# Menus de la Semaine du 11 au 15 Octobre 2021



## LES TRESORS DE FRANCE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Le pruneau d'Agen</b>	<b>Le chou-fleur</b>	<b>Le riz IGP de Camargue</b>	<b>Le cantal</b>	<b>La châtaigne</b>
<p>Betteraves <i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p>Sauté de dinde sauce aux <b>pruneaux d'Agen</b></p> <p>Pommes noisette</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées <i>vinaigrette moutarde</i></p> <p>Steak haché de bœuf sauce provençale</p> <p> <b>Chou fleur, pommes de terre et épices</b></p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de riz de Camargue IGP (<i>mimolette et pesto</i>)</p> <p>Cuisse de poulet rôti</p> <p>Haricots verts</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Salade de tomates, vinaigrette au vinaigre de cidre</p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p><b>Purée façon truffade</b> (<i>cantal AOP</i>)</p> <p>Saint Morêt</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Colin d'Alaska sauce crème aux herbes</p> <p>Carottes et coquillettes</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p><b>Cake aux châtaignes</b></p> <p></p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 18 au 22 Octobre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage cultivateur (carottes, pdt, poireaux, chou fleur, céleri, haricots verts, petits pois)</p> <p>Emincé de volaille à l'ancienne</p> <p>Riz créole</p> <p>Petit filou aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade d'endives vinaigrette à l'échalote</p> <p>Colin d'Alaska pané et citron</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Carré</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Sauté de veau</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade d'automne (salade verte, pomme, noix, croûtons) vinaigrette moutarde</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Crêpe nature sucrée</p>	<p>Salade de Mâche vinaigrette moutarde</p> <p>Lentillons de Champagne à la provençale et céréales</p> <p>Crème dessert à la vanille</p> <p>Biscuit</p> 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

