

Menus de la Semaine du 26 au 30 Avril 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées à la vinaigrette	Saucisson à l'ail	Céleri rémoulade	Salade verte	Rillettes de sardines à la tomate
Colin d'Alaska pané et citron	Daube de bœuf à la provençale	Rôti de dinde sauce normande	Jambon blanc	Croustifromage Sauté de porc aux pruneaux
Riz à la tomate	Haricots plats et pommes de terre	Haricots beurre persillés	Purée de pommes de terre	Jardinière de légumes
Fromage à pâte dure	Fromage ail et fines herbes	Saint Nectaire	Coulommiers	Yaourt aromatisé
Compote de fruits	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Fruit de saison	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 03 au 07 Mai 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis croc 'sel	Betteraves vinaigrette aux deux moutardes	Courgette râpée au curry	Concombres en salade Vinaigrette au pesto rouge	Salade de pommes de terre sauce ravigote
Sauté de veau sauce Marengo	Steak haché de bœuf sauce poivre	Filet de Hoki à l'huile d'olive et citron	Couscous merguez	Beignet de poisson
Carottes persillées	Pomme noisette	Coquillettes		Ratatouille
Yaourt aromatisé	Gouda	Fraidou	Edam	Fromage blanc sucré
Beignet chocolat noisette	Fruit de saison	Lacté chocolat	Compote pomme fraise	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique




Plat végétarien



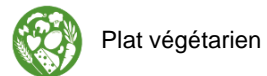
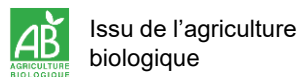
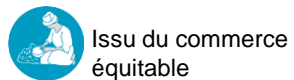
Plat du chef




Menus de la Semaine du 10 au 14 Mai 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté de campagne & cornichons	Tomates à la vinaigrette	Crêpe au fromage	FERIE	
Sauté de bœuf aux carottes	Poisson pané	Cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence		
Haricots beurre à l'ail	Riz tomate	Petits pois à la française		
Bûchette mi-chèvre	Petit moulé ail et fines herbes	Mimolette		
Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

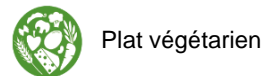
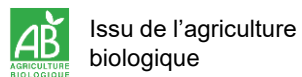
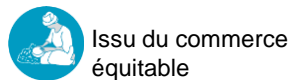


Menus de la Semaine du 17 au 21 Mai 2021


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette	Salade iceberg et maïs vinaigrette	Concombre façon tzatziki	Salade arc en ciel (salade verte, carotte, maïs)	Galantine de volaille
Palette de porc sauce diable	Emincé de bœuf sauce provençale	Omelette aux fines herbes 	Chakalaka au poulet	Nugget 's de poisson et citron
Semoule	Purée de pommes de terre vapeur	Ratatouille		Epinards branche béchamel
Fondu carre	Camembert	Saint Nectaire	Fromage frais sucré	Yaourt nature sucré
Fruit de saison	Liégeois vanille	Gâteau amandes et miel	Muffin au chocolat	Fruit de saison

ODYSSEE
DU
GOÛT

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 24 au 28 Mai 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Penne Bio semi complète carottes et fromage frais</p> <p>Camembert bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Salade de haricots rouges et maïs</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Petit filou aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mousse de canard</p> <p>Sauté de saumon sauce citron</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres à la crème</p> <p>Pané gouda </p> <p>Potatoes</p> <p>Emmental</p> <p>Compote pomme vanille</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique





Plat végétarien



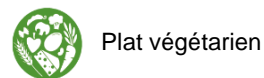
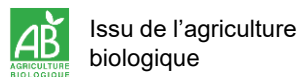
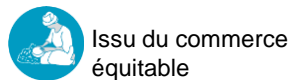
Plat du chef






Menus de la Semaine du 31 au 04 juin 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			 Le Miel	
Houmous	Pâté en croute	Melon	Salade verte Vinaigrette au miel	Macédoine mayonnaise
Aiguillette de poulet sauce basquaise	Chili con carné	Boulette de mouton à l'orientale	Nuggets de blé 	Colin d'Alaska façon bouillabaisse
Haricots beurre à l'ail	Riz	Semoule	Légumes tajine (légumes couscous, raisin sec, abricot, sec tomate, ail, bouillon de légumes)	Pommes de terre safranée
Fromage blanc sucré	Edam	Petit moulé	Brie	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Beignet à la pomme	Smoothie abricot banane	Crème dessert vanille	Fruit de saison

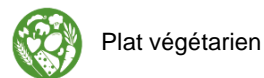
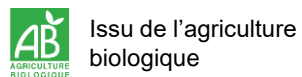
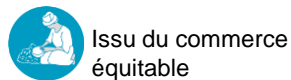
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits




Menus de la Semaine du 07 au 11 juin 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			 Au revoir les grands	
Salade de blé vinaigrette	Melon jaune	Tomate à la vinaigrette et échalote	Dips de carotte sauce fromage & fines herbes	Salade verte vinaigrette
Poisson meunière et citron	Sauté de bœuf au curry	Saucisse rougail <small>(saucisse chipolata, tomate pelée, carotte, oignons)</small>	Rôti de dinde et ketchup de pomme du chef 	Farfalles aux légumes du Sud 
Epinards branches à la crème	Riz	Boulgour	Salade de pommes de terre, tomate sauce ravigote	Montcadi croûte noire
Petit filou aux fruits	Tomme blanche	Comté AOP	P'tit louis	Compote de pomme banane
Fruit de saison	Eclair chocolat	Fruit de saison	Beignet chocolat noisette	

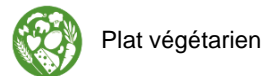
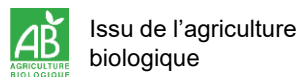
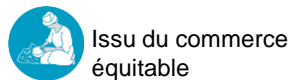
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





Menus de la Du 14 au 18 Juin 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise	Salade de tomates	Salade verte et oignons frits	Carottes râpées	Concombre vinaigrette
Sauté de porc sauce Esterel (tomate pelée, poivron, olive noire, huile de tournesol)	Merlu portion filet sauce vierge	Clafoutis carottes pommes de terre mozzarella (plat végétarien) 	Haché de poulet au jus	Nugget 's de poisson
Semoule	Purée de pommes de terre		Coquillettes sauce tomate	Haricots beurre
Yaourt aromatisé	Edam	Brie	Petit cotentin	Fromage frais sucré
Fruit de saison	Liégeois chocolat	Riz au lait	Brownies	Fruit de saison

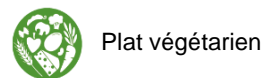
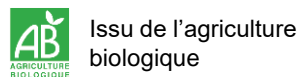
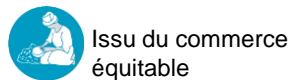
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Du 21 au 25 Juin 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salami et cornichons	Betteraves vinaigrette	Oeufs durs mayonnaise	Salade verte	Melon jaune
Fricassée de poisson sauce armoricaine	Oeuf dur sauce aurore	Boulettes de mouton à la catalane	Sauté de veau marengo sauce tomate basilic	Parmentier aux lentilles corail et carotte (plat végétarien) 
Riz 	Blé bio	Farfalle	Chou fleur béchamel	
Yaourt nature et sucré	Rondelé ail et fines herbes	Camembert	Fromage fondu carré	Emmental
Fruit de saison	Yaourt à la vanille	Fruit de saison	Donut's	Ile flottante

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Du 28 au 30 Juin 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Repas froid
<p>Radis beurre</p> <p>Colin Alaska sauce orientale (carotte, ersatz safran, crème liquide, farine de blé, margarine, oignon, soupe de poisson)</p> <p>Boulgour</p> <p>Coulommiers</p> <p>Mousse au chocolat lait</p>	<p>Salade de pois chiche et olives noires</p> <p>Pâtes à la bolognaise</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pastèque</p> <p>Carry à l'indienne (sauté de dinde, bouillon de volaille, curry, coriandre, carotte, échalote)</p> <p>Pommes de terres vapeur</p> <p>Bleu</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de risetti</p> <p>Burger de veau sauce champignons</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Paris Brest</p>	<p>Pastèque</p> <p>Salade de blé au thon et œuf dur</p> <p>Emmental</p> <p>Flan nappé au caramel</p>

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 Du 05 au 06 Juillet 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon charentais	Galantine de volaille			
Haché de poulet sauce au thym	Lasagne			
Semoule				
Produit laitier	Produit laitier			
Mousse au chocolat lait	Compote pomme fraise			

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