

Menus

Semaine du 1 au 5 Mars 2021



| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------------------------|--|---|----------------------------|--|
| Mousse de foie & cornichons | Salade de pommes de terre au pesto  | Salade d'endives Vinaigrette crémeuse ciboulette | Radis beurre | Chou rouge vinaigrette |
| Fricassée de thon sauce armoricaine | Emincé de bœuf jus aux herbes  | Rôti de porc sauce charcutière | Merguez | Omelette  |
| Haricots beurre et riz | Carottes au jus  | Blé | Semoule & légumes couscous | Coquillettes sauce tomate |
| Montcadi croûte noire | Yaourt nature et sucre  | Fraidou | Yaourt aromatisé | Munster AOP |
| Fruit de saison | Fruit de saison  | Cubes de pêche au sirop léger | Fruit de saison | Lacté saveur chocolat |



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus

Semaine du 8 au 12 Mars 2021



| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------------------------|--------------------------------------|---|---|------------------------|
| Tartinade de haricots blancs | Carottes râpées vinaigrette | Cake au fromage  | Œufs durs mayonnaise | Chou blanc vinaigrette |
| Sauté de dinde au paprika | Raviolis | Colin d'Alaska sauce persane |  Céréales kasha, carottes, butternut, raisins secs, amandes  | Rôti de bœuf au jus |
| Petits pois | Emmental râpé | Epinards branches béchamel | | Purée de potiron |
| Brie | Compote tous fruits allégée en sucre | Petit filou | Saint môret | Cantal AOP |
| Fruit de saison | | Fruit de saison | Fruit de saison | Gâteau basque |



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 15 au 19 Mars 2021



| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------------------|--|--|---|--------------------------------|
| Taboulé | Radis beurre | Coleslaw (<i>carottes, chou blanc</i>) | Salade verte & oignons frits | Betteraves vinaigrette |
| Poisson meunière et citron | Dahl de lentilles corail & riz (<i>lentilles corail, riz, carotte, ail, curry, crème liquide, lait de coco, bouillon de légumes</i>) | Sauté de bœuf aux olives | Aiguillettes de poulet au curry | Jambon blanc |
| Poireaux béchamel au gratin | Saint nectaire AOC et pain de campagne | Pommes de terre vapeur | Brocolis persillés | Penne Bio semi complète |
| Yaourt nature et sucre | Fromage blanc & brisure d'oréos | Coulommiers | Petit fromage blanc au lait entier | Petit cotentin |
| Fruit de saison | | Smoothie pomme kiwi | Gâteau de quinoa aux poires et noisettes | 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 22 au 26 Mars 2021



| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|-----------------------------------|---------------------------------------|--|
| | | | | |
| Champignons émincés à la ciboulette | Salade de blé vinaigrette | Méli-mélo de salade verte | Salade de cœur de palmier vinaigrette | Carottes râpées <i>vinaigrette à l'huile d'olive</i> |
| Tajine de bœuf (<i>ail, cannelle, carottes, coriandre, cumin, miel, oignons, raisins sec brun, tomate pelée, farine</i>) Semoule | Crispidor au fromage | Merlu portion filets sauce créole | Steak haché de bœuf au jus | Rôti de dinde sauce moutarde |
| Rondelé nature | Chou vert et carotte à la crème de thym | Haricots beurre persillés | Pommes noisettes | Boulgour |
| Mousse au chocolat au lait | Fromage blanc, sucre bio CE | Yaourt aromatisé | Tomme blanche | Mimolette |
| | Fruit de saison | Gâteau façon financier | Fruit de saison | Compote de pomme allégée en sucre |



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



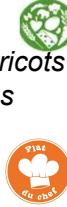
Plat du chef



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus de la Semaine du 29 mars au 02 Avril 2021

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|---|--|---|
| Tomates concassées et chips tortilla Enchilada haricots rouges et maïs (<i>Haricots rouges, maïs, légumes ratatouille, oignons, emmental</i>)  Fromage frais sucré Fruit de saison | Pomelos et sucre Sauté de bœuf sauce stroganoff (<i>carottes, paprika, tomate concentrée, oignons</i>) Chou fleur béchamel Bleu | Concombres à la crème ail et fines herbes Cordon bleu Petits pois Saint paulin | Salade de pâtes sauce cocktail Cuisse de poulet aux fines herbes Mélange de légumes racines Cantafrais Fruit de saison | Salade verte Parmentier de poisson (<i>dés de poisson MSC</i>)  Camembert Cocktail de fruits au sirop léger |



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 05 au 09 Avril 2021



| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------|---|---|--|--|
| | | | Repas de Printemps  | |
| FERIE | <p>Lentilles à l'échalote</p> <p>Sauté de dinde sauce suprême</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Fromage blanc sucre </p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Duo de choux vinaigrette</p> <p>Filet de hoki huile d'olive et citron</p> <p>Farfalles</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Lacté saveur vanille</p> | <p>Concombres à la crème et persil</p> <p>Gigot d'agneau sauce brune</p> <p>Haricots plats & flageolets</p> <p>Bûche lait de mélange</p> <p>Cake poire chocolat & crème fouettée</p> | <p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>Timbale de riz à l'espagnole (<i>Riz, lentilles, oignons, courgettes, poivrons, tomate pelée, emmental</i>)</p> <p>Tomme grise</p> <p>Petit pot de glace vanille fraise</p> |
| | | | | |



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 12 au 16 Avril 2021



| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--------------------------------------|---|-----------------------------|--|--|
| Endives vinaigrette | Salade de mâche crumble noisette vinaigrette | Pizza reine | Méli-mélo de salade verte et oignons frits <i>Vinaigrette au paprika</i> | Betteraves vinaigrette |
| Colin d'Alaska sauce basilic | Haché de veau au jus | Rôti de bœuf sauce estragon | Plat régional Cassoulet (<i>Haricots blancs, saucisse chipolata, saucisson à l'al, tomate pelée, ail, chapelure</i>) | Couscous végétarien (<i>légumes couscous, semoule, fève, pois chiche, raisin sec, bouillon de légumes, tomate pelée</i>) |
| Coquillettes | Poêlée de navets, carottes et pommes de terre | Brocolis béchamel | Coulommiers | Emmental |
| Brie | Vache qui rit | Yaourt aromatisé | Mousse au chocolat noir | Fruit de saison |
| Compote tous fruits allégée en sucre | Donuts | Fruit de saison | | |



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 19 au 23 avril 2021



| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|--|---|--|
| Risetti au pistou Emincé de bœuf sauce forestière Jardinière de légumes (carotte, petits pois, navet, haricots) Yaourt nature Fruit de saison | Chou chinois crumble parmesan AOP Nuggets de blé Purée de carottes Fraidou Ille flottante | Concombres façon tzatziki Boulettes au mouton à la catalane Blé Saint paulin Smoothie poire pomme ananas | Mortadelle Sauté de saumon sauce citron Riz bio semi complet Petit filou Fruit de saison | Salade verte et croûtons vinaigrette Aiguillettes de poulet tex mex sauce barbecue Courgettes persillées Brie Eclair au chocolat |



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la

Du 26 au 30 avril 2021



| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------------------------|--|------------------------------|---|-----------------------------------|
| Radis beurre | Macédoine mayonnaise | Tomates vinaigrette | Boulgour en salade | Rillettes de sardines à la tomate |
| Colin d'Alaska pané et citron | Daube de bœuf provençale | Rôti de dinde sauce Normande | Clafoutis de carottes pomme de terre mozzarella  | Sauté de porc aux pruneaux |
| Epinards branches et macaroni | Pomme de terre vapeur | Haricots beurre persillés | Salade verte | Semoule |
| Mimolette | Fromage blanc au sucre  | Camembert | Saint paulin | Yaourt aromatisé |
| Compote de poire allégée en sucre | Fruit de saison | Tarte aux pommes Normande | Fruit de saison | Fruit de saison |



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

