




Menus de la Semaine du 02 au 06 Mai 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves <i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p>Sauté de bœuf sauce au thym</p> <p>Pommes de terre quartier persillées</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>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Tarte au flan</p>	<p>Salade de courgettes, tomates, ciboulette</p> <p>Œufs à la coque et pain de mie  </p> <p>Frites</p> <p>Cheddar</p> <p>Purée pommes</p>	<p>Salade de pâtes et mimolette</p> <p>Echine demi sel au jus</p> <p>Purée de choux de Bruxelles au fromage</p> <p>Petit fromage frais nature</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>Mousse au chocolat au lait</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 09 au 13 Mai 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots beurre à l'échalote <i>Vinaigrette moutarde à l'ancienne</i></p> <p>Nuggets de poulet sauce barbecue</p> <p>Coquillettes</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates <i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p>Emincé de thon sauce aux fines herbes</p> <p>Riz safrané</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Compote pommes abricots</p> <p>Allégée en sucre</p>	<p>Guacamole au fromage blanc</p> <p>Rôti de dinde sauce diable</p> <p>Boulgour</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>LES NOUVELLES RECETTES</p> <p>Cake épeautre courgettes et emmental</p> <p>Bœuf braisé</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres rondelles sauce paprika</p> <p>Hachis de lentilles corail et purée de carottes</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Ile flottante</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 16 au 20 Mai 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Le Liban	
Haricots blancs au cerfeuil	Salade verte <i>Vinaigrette ciboulette</i>	Courgettes râpées <i>Vinaigrette Curry</i>	Salade de tomates, radis, concombres sauce blanche	Œuf dur sauce tartare
Emincé de porc sauce estragon	Colin d'Alaska sauce créole (<i>crème liquide, safran, curcuma, crème liquide soupe de poisson</i>)	Sauté de bœuf sauce aux olives	Emincé de dinde sauce paprika fromage blanc ail	Boulettes de flageolets Bio
Petits pois	Serpentini	Purée de pommes de terre	<i>Végé: Emincé végétal (blé, pois chiche) au jus de légumes</i>	Ratatouille et blé
Petit fromage frais aux fruits	Tomme blanche	Saint Paulin	Carotte au cumin et paprika	Fromage blanc
Fruit de saison	Lacté saveur chocolat	Compote tutti frutti	Fromage fondu Bio	Fruit de saison
		Allégées en sucre		



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 23 au 27 Mai 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées vinaigrette moutarde</p> <p>Pennes Bio semi complet sauce caponata  </p> <p>Brie</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>	<p>Betteraves vinaigrette moutarde</p> <p>Beignet de calamar Riz</p> <p>Fromage frais saint môtret</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette moutarde</p> <p>Escalope de dinde vallée d'Auge</p> <p>Purée d'épinards et pommes de terre</p> <p>Emmental</p> <p>Millefeuilles</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



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 30 mai au 03 juin 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Melon charentais</p> <p>Hoki sauce citron persillée </p> <p>Riz</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Compote de pommes Allégée en sucre</p>	<p>Concombres en cubes vinaigrette moutarde</p> <p>Haché de poulet sauce tomate</p> <p>Courgettes et semoule</p> <p>Carré</p> <p>Liégeois saveur chocolat</p>	<p>Allumette à l'emmental</p> <p>Parmentier de poisson à la courgette  </p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Emincé de bœuf jus aux herbes</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Saint nectaire AOP</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Omelette  </p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Brownie</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 06 au 10 juin 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				
			Au revoir les grands	
FERIE	<p>Salade de haricots blancs à la marocaine</p> <p>Sauté de bœuf sauce brune</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</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 chapeau melon (mayonnaise/ketchup) </p> <p>Camembert</p> <p>Mix lait cacao </p>	<p>Guacamole au fromage blanc</p> <p>Boulgour à la Mexicaine (Boulgour, brocolis, haricots rouges, maïs) </p> <p>Yaourt nature et 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



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Du 13 au 17 Juin 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomate mozzarella <i>vinaigrette moutarde</i></p> <p>Poulet rôti</p> <p>Pennes au coulis de courgettes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p>	<p>Melon</p> <p>Paëlla marine <i>(dés de poisson blanc riz, petits pois, fruits de mer cocktail, moules Bio; crevettes poivron, oignons)</i></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 nature</p> <p>Fraises et crumble</p>	<p>Salade de Lentille, petits pois, framboises et fromage de brebis</p> <p>Dauphinois de courgettes et pommes de terre</p> <p>Fromage fondu petit moulé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres khira raïta</p> <p>Colin d'Alaska pané et riz soufflé</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Petit fromage frais nature</p> <p>Abricotier</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



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte <i>vinaigrette au basilic</i></p> <p>Hachis de lentilles corail et purée de carottes</p> <p>Emmental</p> <p>Lacté saveur vanille</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Sauté de porc sauce au romarin</p> <p>Brocolis et riz</p> <p>Brie</p> <p>Beignet framboise</p>	<p>Courgettes sauce fromage blanc menthe</p> <p>Sauce au thon à la tomate</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade façon piémontaise</p> <p>Rôti de dinde sauce brune</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage frais de campagne</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 Du 27 Juin au 01 juillet 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon charentais	Concombres en rondelles	Œuf dur mayonnaise	Pizza aux fromages (emmental/mozzarella)	Tomates Vinaigrette moutarde
Quenelle nature  sauce tomate	Merlu sauce basilic	Sauté de bœuf aux olives	Jambon	Pilon de poulet sauce barbecue
Riz Bio semi complet	Duo de courgettes	Farfalles	Purée d'épinards	Pomme smile
Fromage frais saint môret	Tomme blanche	Edam	Yaourt nature	Cheddar
Compote de pommes framboises Allégées en sucre	Muffin vanille pépites de chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat



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