






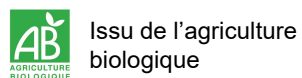


# Menus

## Semaine du 28 février au 04 Mars 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade iceberg et croûtons <i>Vinaigrette moutarde</i> 	Emincé de chou blanc <i>Vinaigrette moutarde</i>	Carottes râpées <i>Vinaigrette moutarde</i> 	Chou fleur <i>vinaigrette au curry</i>	Oeufs durs Mayonnaise
Emincé de dinde sauce kebab	Boulettes de bœuf sauce tomatée	Emincé de saumon sauce citron	Chili sin carne 	Rôti de bœuf au jus
Pommes noisettes	Haricots verts à l'ail	Coquillettes	Petit moulé	Petits pois et pommes de terre
Saint nectaire AOP	Fromage blanc 	Tomme grise	Fruit de saison 	Camembert
Compote tous fruits Maison 	Beignet au chocolat	Crème dessert vanille	Fruit de saison 	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits











# Menus

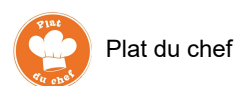
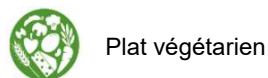
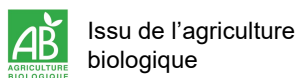
## Semaine du 07 au 11 Mars 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Le brocolis</b> </p> <p><b>Houmous de brocolis</b></p> <p>Meunière colin d'Alaska et citron</p> <p>Riz</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Emincé d'endives vinaigrette moutarde</p> <p> Boulettes de flageolets Bio sauce ketchup</p> <p><b>Penne Bio semi complet</b></p> <p>Carré</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Rillettes de thon </p> <p>Sauce de veau sauce paprika persillée</p> <p>Haricots beurre et boulgour</p> <p>Fromage blanc de campagne</p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Cake vert épinards pesto Sauce fromage blanc aux herbes</p> <p>Roti de dinde sauce au maroilles</p> <p>Carottes </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou chinois vinaigrette moutarde</p> <p>Steak haché de bœuf sauce au romarin</p> <p>Purée de pois cassées</p> <p>Cheddar</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>








Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



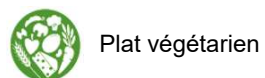
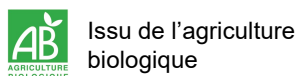
# Menus de la Semaine du 14 au 18 Mars 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salami Et cornichons	Carottes râpées  <i>vinaigrette Japonaise</i>	Macédoine mayonnaise	Céleri sauce cocktail 	Velouté de potiron & vache qui rit
Sauté de bœuf tomate olives	Dés de poisson sauce coco citron vert	Œufs à la coque et pain de mie 	Couscous de poulet printanier ( <i>artichaut, carotte, haricot vert, navet, fève de soja</i> )	Jambon blanc
Gratin de brocolis et pommes de terre	Blé	Frites au four	Saint morêt	Lentilles mijotées 
Gouda	Pavé demi sel	Montboissé		Petit fromage frais sucré
Fruit de saison 	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison 	Cake nature 	Fruit de saison







Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



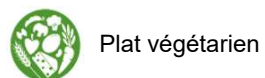
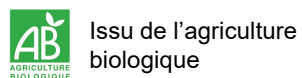
# Menus de la Semaine du 21 au 25 Mars 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>L'épeautre</b> 
Salade verte & noix	Salade de pommes de terre et mozzarella <i>vinaigrette à l'échalote</i>	Radis roses en rondelles <i>vinaigrette moutarde</i>	Haricots beurre persillés	<b>Carottes râpées, épeautre vinaigrette miel soja</b>
Sauté de bœuf sauce orientale	Cordon bleu	Merlu portion filets sauce oseille	Pâtes à la ratatouille et aux lentilles corail Et emmental râpé 	Rôti de porc sauce aux pruneaux
Semoule	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets)	Purée dubarry (chou fleur) 		Riz 
Petit cotentin	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc sucré	Coulommiers	Cantal AOP
Compote de poire Maison 	Fruit de saison 	Muffin vanille pépite de chocolat	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait






Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



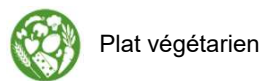
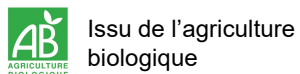
# Menus de la Semaine du 28 mars au 01 Avril 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées  <i>vinaigrette moutarde</i>	Houmous	Salade fraîcheur (salade verte, pomme, céleri, cerfeuil) <i>vinaigrette au basilic</i>	Chou blanc <i>vinaigrette moutarde</i>	Taboulé
Poulet rôti jus au thym	Emincé de boeuf sauce tomate origan	Saucisse de Strasbourg	Car'mentier de poisson 	Nuggets de fromage 
Pommes noisettes	Poêlée forestière	Penne rigate 	Mimolette	Epinards branches béchamel et PDT
Tomme blanche	Petits fromage frais aux fruits	Fraidou	Fruit de saison 	Yaourt nature 
Lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison 	Smoothie ananas passion 		Fruit de saison







Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 04 au 08 Avril 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots verts <i>vinaigrette moutarde</i>	Radis beurre	Salade de haricots rouges	Carottes râpées <i>vinaigrette au fromage frais et vinaigre de xerès</i>	Salade iceberg <i>vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne</i>
Sauté de dinde façon fermière	Colin d'Alaska pané et riz soufflé	  Fondant au fromage de brebis	Hoki sauce tomate	Veau marengo
Fusilli	Printanière de légumes	Petit fromage frais aux fruits	<b>Riz BIO semi complet</b>	Courgettes à l'ail
Tomme grise	Cheddar	Fruit de saison 	Carré	Petit moulé
Fruit de saison 	Mousse au chocolat	Fruit de saison 	Compote pomme fraise Maison 	Pasteï de nata

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Plat du chef








**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 11 au 15 Avril 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mâche <i>vinaigrette moutarde</i>	Cœur de palmier et maïs <i>vinaigrette moutarde</i>	Pizza tomate fromage	Carottes rémoulade pommes et raisins secs	Œuf dur mayonnaise
Merlu portion filets au jus et citron	Poulet rôti façon orientale	Rôti de porc au jus	Bœuf braisé au jus sauce barbecue	Farfalles épinards  chèvre 
Ratatouille et blé	Semoule	Purée de brocolis	Potatoes	Fromage blanc
Saint paulin	Emmental	Point de brie	Cantafrais	Fruit de saison
Crème dessert vanille	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fraîcheur de pêche cassis 	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

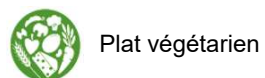
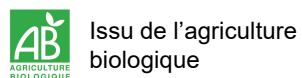
# Menus de la Semaine du 18 au 22 avril 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Repas de Printemps</b>	
Féerie	Betteraves  <i>vinaigrette moutarde</i>  Raviolis  Fraidou  Fruit de saison	Radis beurre  Emincé de dinde à la dijonnaise ( <i>moutarde</i> )  Pommes de terre  Yaourt aromatisé   Cocktail de fruits au sirop	 Bâtonnets de  concombres sauce fromage blanc aux herbes  Rôti de bœuf au jus  Haricots verts et flageolets  Coulommiers  Gâteau façon financier cacao noisette 	Pennes, brocolis au pesto rouge  Omelette   Duo de carottes  Tomme grise  Fruit de saison 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits












# Menus de la Du 25 au 29 avril 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte et croûtons vinaigrette moutarde 	Carottes râpées  vinaigrette moutarde	Taboulé	Radis roses en rondelles vinaigrette moutarde	Rillettes de thon
Nuggets de blé 	Emincé de bœuf sauce moutarde à l'ancienne	Jambon blanc	Emincé de thon sauce oseille	Timbale printanière (dinde, carottes, champignons, ciboulette, muscade)
Ratatouille et pommes de terre	Haricots beurre à la tomate	Flan de courgettes, mozzarella, basilic	Coquillettes 	Riz
Pointe de brie	Petit cotentin	Fromage blanc aromatisé	Cantal AOP	Edam
Lacté saveur vanille	Tarte au flan	Fruit de saison 	Compote de pommes bananes Maison 	Fruit de saison 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

