



# Menus de la Semaine du 03 au 07 Janvier 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Partage de la galette</b>	
Lentilles vinaigrette	Carottes râpées Vinaigrette moutarde	Potage de légumes variés (carottes, poireaux, pommes de terre, navets)	Salade iceberg & croûtons	Chou blanc Vinaigrette moutarde à l'ancienne
Nuggets de Blé	Pâtes et sauce façon mornay aux petits légumes et quenelles	Rôti de bœuf jus aux oignons	Sauté de porc au curry	Potimenter de poisson (dés de poisson)
Haricots verts		Potatoes sauce cocktail	Fondue de poireaux	
Petit fromage frais aux fruits	Petit contentin	Camembert	Yaourt nature et sucre	Cheddar
Fruit de saison	Compote tous fruits Allégées en sucre	Fruit de saison	Galette des rois	Mousse au chocolat au lait

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien






Plat du chef



# Menus de la Semaine du 10 au 14 Janvier 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>La lentille</b> 	
Soupe de pois cassés	Emincé d'endives <i>Vinaigrette moutarde</i>	Crêpe au fromage	Panais rémoulade aux pommes	Salade verte et oignons frits <i>Vinaigrette balsamique</i>
Poulet sauce 4 épices	Sauté de bœuf sauce façon orientale ( <i>épices, oignons rouges, tomate</i> )	Omelette sauce tomate	Colin d'Alaska pané et citron	Tartiflette 
Carottes persillées	Semoule 	Haricot beurre	Epinards branches béchamel et riz	Yaourt aromatisé
Saint nectaire AOP	Tomme blanche	Fromage blanc nature	Saint morêt	Pommes à boire à la cannelle
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Salade de fruits frais	<b>Moelleux chocolat lentilles</b>	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture  
biologique






Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Semaine du 17 au 21 Janvier 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				
			<b>L'inde</b>	
Betteraves <i>Vinaigrette moutarde</i>	Salade de haricots rouges <i>Vinaigrette moutarde</i>	Salade iceberg <i>vinaigrette à l'échalote</i>	Carottes râpées vinaigrette miel gingembre	Soupe montagnarde <i>Vinaigrette moutarde</i>
Paella de la mer	Beignet stick mozzarella	Colin d'Alaska sauce végétal au cerfeuil	Cuisse de poulet sauce tikka massala S/V: Colin d'Alaska sauce tikka massala	Rôti de veau et ketchup
Carré	Purée de potiron 	Chou fleur sauce béchamel	Riz	Coquillettes
Fruit de saison	Petit fromage frais aux fruits	Edam	Cantafrais	Gouda
	Fruit de saison	Beignet aux pommes	Lassi mangue	Fruit de saison
				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture  
biologique





Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Semaine du 24 au 28 Janvier 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>La fève</b>	
Velouté au brocolis poireaux	Emincé d'endives	Œuf dur mayonnaise	Salade de mâche et betteraves <i>Vinaigrette moutarde</i>	Champignons vinaigrette
Bœuf bourguignon	Emincé de saumon sauce citron	Epinardmentier 	Jambon blanc	Bolognaise de canard 
Pommes de terre persillées	Riz safrané		<b>Poêlée de carottes, fève sauce aigre douce</b>	<b>Penne Bio semi complet</b>
Pavé demi sel	Bûche de lait de mélange	Montcadi croûte noire	Petit cotentin	Yaourt nature
Fruit de saison	Lacté saveur vanille	Fruit de saison	Semoule au lait	Compote de pommes et bananes
				Allégée en sucre

LES NOUVELLES  
RECETTES

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture  
biologique





Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Semaine du 31 janvier au 04 Février 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Vive les crêpes</b>	
Potage cultivateur	Salade verte	Panais rémoulade aux pommes	Chou rouge <i>Vinaigrette au cidre</i>	Tartine chèvre poivron 
Merlu portion filets sauce curry	Quenelle nature sauce tomate 	Rôti de veau au jus	Brocolimentier aux 2 poissons (dés saumon et poisson blanc)	Steak haché de bœuf sauce provençale
Blé	Riz	Carottes et boulgour	Mimolette	Navets sautées et pommes de terre
Petit fromage frais sucré	Saint paulin	Coulommiers	<b>Crêpe nature sucrée Ou pâte à tartiner</b>	Vache qui rit
Fruit de saison	Compote tous fruits Allégées en sucre	Crème dessert au chocolat		Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique





Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Semaine du 07 au 11 Février 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pois chiche	Soupe aux épinards	Coleslaw blanc <i>Vinaigrette moutarde</i>	Salade verte et croûtons <i>Vinaigrette à l'huile de noix</i>	Radis noir <i>Vinaigrette moutarde</i>
Sauté de bœuf sauce miroton	Couscous aux légumes	Cuisse de poulet rôti et son jus	Echine de porc ½ sel sauce diable	Emincé de thon sauce oseille
Haricots beurre	Yaourt aromatisé 	Pommes paillason	Lentilles mijotées	Carottes
Fromage blanc sucré	Fruit de saison	Edam	Tomme blanche	Tartare nature
Fruit de saison		Compote pomme banane Allégée en sucre	Ile flottante	Cake au maïs 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien




Plat du chef



# Menus de la Semaine du 14 au 18 Février 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou chinois <i>Vinaigrette au miel</i>	Nem	Velouté de potiron	Carottes râpées Vinaigrette moutarde	Taboulé
Tortis et sauce fromagère 	Filet de hoki sauce Marseillaise ( <i>tomate, huile d'olive, soupe de poisson</i> )	Jambon	Emincé de bœuf sauce poivrade	Nuggets de poulet
Fromage blanc nature	Carottes rondelles	Purée de pommes de terre	Haricots verts persillés	Epinards béchamel
Compote de pommes Allégées en sucre	Camembert	Gouda	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé
	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte aux pommes Normande	Fruit de saison

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 21 au 25 Février 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte <i>Vinaigrette à l'huile de colza/olive citron</i>	Potage de légumes variés	Carottes râpées <i>Vinaigrette moutarde</i>	Pâté de campagne Et cornichons	Salade de lentilles <i>Vinaigrette moutarde</i>
Sauté de dinde sauce au paprika	Colin d'Alaska sauce basquaise	Clafoutis de patate douce, pommes de terre et mozzarella 	Dés de volaille aux petits légumes sauce façon mornay (emmental et béchamel)	Rôti de bœuf sauce dijonnaise
Gratin de chou fleur	Semoule		<b>Riz Bio semi complet</b>	Haricot beurre persillés
Tomme blanche	Cantal AOP	Petit fromage frais	Yaourt nature et sucre	Cantafras
Gaufre nappé chocolat	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef





# Menus de la Semaine du 28 Février 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade iceberg et Croûtons vinaigrette moutarde				
Emincé de dinde sauce kebab				
Pommes noisettes				
Saint nectaire AOP				
Compote tous fruits Allégées en sucre				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Plat du chef

