

Menus de la Le 2 Novembre 2018



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Chou rouge vinaigrette de framboise

Sauce duo de poisson à la tomate

Penne

Gouda

Entremets au caramel



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 Semaine du 5 au 9 Novembre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de boulgour	Dip carotte houmous carotte	Pomelos	Potage de légumes	Rillettes saumon ciboulette
Croustillant de poisson	Cheesburger	Rôti de bœuf au jus	Jambon	Moelleux de poulet sauce aigre douce
Haricots beurre	Frites	Carotte et blé	Haricots blancs sauce tomate	Cordiale de légumes et riz
Yaourt nature	Tomme noire *	Brie	Petit cotentin *	Fromage frais sucré
Fruit de saison *	Pomme façon tatin	Chouquette vanille	Fruit de saison	Fruit de saison *

* n'est pas inclus dans le menu des maternelles

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 12 au 16 Novembre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves sauce Philadelphia	Salade de carottes râpées	Friand au fromage	Chou blanc	Salade iceberg Vinaigrette au citron jaune
Saucisse de Strasbourg	Tajine de bœuf	Pavé de colin sauce citron	Omelette	Parmentier de poisson au potiron
Torti	Semoule	Epinards à la béchamel	Riz	Yaourt aromatisé
Vache qui rit*	Fromage Blanc au sucre Fruit de saison*	Saint Nectaire AOP et pain de campagne	Tomme blanche * Compote de pomme	Cake au daim *
Mousse au chocolat		Fruit de saison		

* n'est pas inclus dans le menu des maternelles

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 19 au 23 Novembre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou blanc et raisins secs	Achard de légumes (haricots verts, choux, oignons, marinade)	Salade verte	Soupe de légumes racines	Carottes râpées à l'aneth
Nugget's de poulet		Sauté de porc arrabiata	Rôti de bœuf à l'estragon	Filet de merlu sauce créole
Carottes et boulgour	Paëlla marine	Haricots beurre	Purée de pommes de terre	Gnocchetti
Coulommiers*	Cantal*	Yaourt nature	Tomme noire*	Cantafrais*
Le chocrousti crème (Fromage blanc, céréales cacaotées, sauce chocolat) 	Fruit de saison	Flan pâtissier	Fruit de saison	Petit pot de glace vanille chocolat

* n'est pas inclus dans le menu des maternelles

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 26 au 30 Novembre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pomme de terre ravigote	Salade iceberg Vinaigrette crémeuse à la ciboulette  	Salade de riz aux olives Daube provençale	Le Texas Salade verte et maïs, vinaigrette guacamole, chips tortilla	Pâté de volaille
Burger de veau au jus	Farfalles aux légumes du Sud 	Ratatouille et semoule Camembert	Aiguillettes de poulet tex mex Pommes de terre potatoes	Filet de Hoki à l'armoricaine
Chou vert et carottes à la crème de thym	Petit moulé ail et fines herbes*	Fruit de saison	Petit filou Gâteau texan au chocolat et noix de pécan 	Purée de petit poids Emmental*
Saint Paulin*	Compote allégée de pommes			Fruit de saison
Fruit de saison				

* n'est pas inclus dans le menu des maternelles

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 3 au 7 Décembre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Chiffonnade de salade verte Vinaigrette mangue	Tartine œuf ciboulette 	Potage de légumes 	Carottes râpées au citron
Poisson pané et citron		Blanquette de poisson aux petits légumes	Rôti de bœuf au jus 	Jambon sauce tomate
Mélange de légumes racines	Parmentier de bœuf aux haricots verts	Riz pilaf	Coquillettes 	Jardinières de légumes et Blé
Yaourt aromatisé	Carré*	Fromage frais sucré	Fromage frais sucré	Edam* 
Fruit de saison *	Lacté vanille	Fruit de saison	Fruit de saison * 	Polenta crémeuse 

* n'est pas inclus dans le menu des maternelles

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 Décembre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots beurre	Pommes de terre aux olives	Soupe du géant (épinards, haricots verts)	Pomelos	Salade verte croûtons
Gratin de fruits de mer	Fondant carotte potiron brebis cumin 	Echine demi-sel	Carbonade de bœuf	Filet de merlu sauce citron
Riz	Yaourt nature 	Lentilles mijotés	Frites	Chou-fleur béchamel
Mimolette*	Fruit de saison *	Bleu	Tomme blanche*	Rondelé nature *
Fruit de saison		Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Gâteau basque

* n'est pas inclus dans le menu des maternelles

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 17 au 21 Décembre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			C'EST LA FÊTE ***Repas de Noël***	
Céleri rémoulade	Salade d'endives	Œuf dur mayonnaise	Rillettes de canard	Méli mélo de salade verte
Couscous boulettes bœuf	Marmite de poisson sauce persane	Bœuf bourguignon	Pintade Piccata sauce potiron	Cordon bleu
Légumes couscous Semoule	Gnocchetti	Carottes flageolets	Pomme noisette	Purée de potiron
Vache Picon *	Gouda *	Brie	Mimolette stick	Fromage blanc sucré
Compote qui croque (compote pomme et céréales chocolat)	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Bûche de Noël accompagné de sa clémentine et de sa papillotte	Fruit de saison *

* n'est pas inclus dans le menu des maternelles

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

