

Semaine du 29 Août au 02 Septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
VACANCES 	VACANCES 		RENTREE <i>Melon charentais</i>  <i>Crispidor à l'emmental</i>  <i>Penne semi complètes sauce tomate</i> <i>Emmental</i> <i>Smoothie à la pêche et à la pomme</i>	<i>Salade de blé, concombre et tomate</i> <i>Haché de veau sauce barbecue</i> <i>Purée de carottes</i> <i>Yaourt nature et sucre</i>  <i>Fruit</i> 



Semaine du 05 au 09 Septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Salade de quinoa, carottes et mimolette</i></p> <p> <i>Sauté de bœuf</i></p> <p><i>sauce miroton (jus de veau, tomates, oignons)</i></p> <p><i>Courgettes</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Salade verte et oignons frits</i></p> <p> <i>Gnocchettis au brocoli sauce blanche, mozzarella et cheddar</i></p> <p><i>Bûche lait de mélange</i></p> <p><i>Crème dessert saveur caramel</i></p>		<p>MENU</p> <p> <i>Tomates au basilic vinaigrette moutardée</i></p> <p> <i>Steak haché de bœuf jus aux herbes</i></p> <p><i>Pommes de terre</i></p> <p><i>Fromage fondu triangle</i></p> <p><i>Compote de pommes fraises</i></p>	<p><i>Rillettes de canard</i></p> <p><i>Colin d'Alaska sauce citron</i></p> <p><i>Riz et lentilles à l'indienne</i></p> <p><i>Fromage blanc nature et sucre</i></p> <p><i>Fruit</i></p>










Semaine du 12 au 16 Septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Betteraves ciboulette</i></p> <p><i>Cordon bleu (volaille) Epeautre et boulgour sauce tomate</i></p> <p><i>Petit fromage frais aromatisé</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Melon jaune</i></p> <p><i>Fricassée de thon sauce armoricaine (fumet de poisson tomate paprika crème)</i></p> <p><i>Fusilli</i></p> <p><i>Tomme blanche</i></p> <p><i>Lacté saveur vanille nappé caramel</i></p>		<p>MENU</p> <p><i>Carottes râpées vinaigrette et raisins secs</i></p> <p><i>Couscous aux légumes (légumes couscous, tomates, pois chiches, fèves de soja, raisins secs)</i></p> <p><i>Semoule</i></p> <p><i>Fromage fondu Vache qui rit</i></p>	<p><i>Concombre vinaigrette</i></p> <p><i>Aiguillettes de poulet sauce aux herbes</i></p> <p><i>Petits pois</i></p> <p><i>Gouda</i></p> <p><i>Cake aux poires noisettes et sarrasin</i></p> <p>Préparé en cuisine</p>














Semaine du 19 au 23 Septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>MENU</i>				
 Œufs durs  mayonnaise  Dauphinois de courgettes et pommes de terre  Fromage blanc et sucre  Fruit	Salade verte et maïs vinaigrette moutardée Boulettes de mouton au jus Purée de patates douces Coulommiers Compote de pommes abricots allégée en sucre		Haricots verts vinaigrette Merlu portion de filets sauce créole <i>(poivrons carottes champignons noix de coco)</i> Blé Yaourt aromatisé Fruit	Tomates vinaigrette   Bœuf sauce aux olives Gratin de chou fleur Fromage frais Tartare Chouquette crème vanille



Semaine du 26 au 30 Septembre 2022









Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>MENU</i> 			
<p><i>Pâté de campagne et cornichons</i></p>  <p><i>Poisson frais au citron</i></p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Emmental</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Achard de légumes (carottes, chou blanc, haricots, oignons)</i> </p> <p><i>Quenelles sauce Mornay (béchamel emmental)</i> </p> <p><i>Boulgour</i> </p> <p><i>Fromage</i> </p> <p><i>Flan vanille nappé caramel</i></p>		<p><i>Salade Iceberg et dés d'emmental</i></p>   <p><i>Sauté de dinde au romarin</i></p> <p><i>Ratatouille</i></p> <p><i>Fromage frais Fraidou</i></p>   <i>Préparé en cuisine</i> <p><i>Gâteau aux pommes</i></p>	<p><i>Houmous de petits pois</i></p>  <p><i>Colombo de porc</i></p> <p><i>Frites</i></p> <p><i>Fromage frais aromatisé</i></p> <p><i>Fruit</i></p>

Végétarien  *Biologique* 
Viande origine France 
Label Rouge 
Marée fraîche 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Semaine du 03 au 07 Octobre 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Salade de pommes de terre</i></p>  <p><i>Emincé de boeuf sauce forestière (champignons)</i></p> <p><i>Duo de chou fleur et brocoli en gratin</i></p> <p><i>Camembert</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Salade verte vinaigrette et croûtons</i></p>  <p><i>Fondant de patates douces chèvre et noisettes</i></p> <p><i>Printanière de légumes (pommes de terre carottes haricots verts petits pois oignons)</i></p> <p><i>Yaourt nature et sucre</i></p>  <p><i>Gaufre liégeoise</i></p>		<p>MENU</p>  <p><i>Coleslaw (carottes chou blanc)</i></p>  <p><i>Omelette piperade</i></p> <p><i>Purée de courgettes</i></p>  <p><i>Vercorais</i></p>  <p><i>Compote de pommes</i></p> 	<p><i>Tomates vinaigrette et olives noires</i></p> <p><i>Merlu portion de filets sauce oseille</i></p> <p><i>Lentilles</i></p> <p><i>Fromage frais Rondelé</i></p> <p><i>Crème dessert saveur vanille</i></p>



Semaine du 10 au 14 Octobre 2022



— Découvrir pour m

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MAROC	ESPAGNE		ITALIE	FRANCE
Concombre <i>k'hira</i> <i>raïta</i> (fromage blanc coriandre cumin mélange d'épices chili)	Gaspacho		Salade verte vinaigrette au pesto	Rillettes de sardines et pain navette
 Tajine marocain (carottes pois chiches patates douces olives vertes mélange épices couscous)	Paëlla au poisson		 Bolognaise de bœuf (haché de bœuf)	 Sauté de veau aux olives
Semoule	Tomme blanche		 Coquillettes	Petits pois
Petit fromage frais sucré	Fruit		Fromage blanc façon straciatella (copeaux de chocolat)	Coulommiers
Duo d'agrumes (orange/clémentine) à la cannelle			Fruit	Gâteau façon financier

Issu de l'agriculture biologique
Végétarien 
Viande origine France 
















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



Semaine du 17 au 21 Octobre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU 			
 <i>Salade de risetti au pesto</i>	 <i>Céleri sauce cocktail</i>		<i>Velouté orange et patates douces</i>	<i>Saucisson à l'ail et cornichons</i>
 <i>Galette de boulgour et pois chiches sauce tomate</i>	 <i>Bobotie du Cap (haché de bœuf)</i> 		<i>Hoki portion de filets sauce curry</i>	<i>Cordon bleu (volaille)</i>
<i>Carottes</i>	 <i>Boulgour</i> 		<i>Purée de pommes de terre</i>	<i>Haricots verts</i>
<i>Edam</i>	 <i>Petit suisse et sucre</i>  		<i>Fromage frais petit cotentin</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>
<i>Smoothie pomme abricot et banane</i>	 <i>Madeleine</i>		<i>Lacté saveur vanille nappé</i>	<i>Fruit</i>



Issu de l'agriculture biologique 

Végétarien 

Viande origine France 

Issu du commerce équitable 

caramel proposés sous réserve de disponibilité des produits

