

Semaine du 24 au 28 Avril 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Betteraves sauce façon Voronoff</i> (crème, échalote, ketchup, paprika)</p> <p><i>Emincé de thon sauce fines herbes</i> (ciboulette, persil, thym)</p> <p><i>Boulgour sauce tomate</i></p> <p><i>Cantal</i> </p>	<p><i>Salade de tomates et oignons frits</i> vinaigrette moutardée</p> <p> <i>Nugget's crispidor à l'emmental</i></p> <p><i>Ratatouille et pommes de terre quartier</i></p> <p><i>Camembert</i></p>		<p><i>Rillettes de thon</i></p> <p> </p> <p><i>Rôti de <b>boeuf</b> au jus</i></p> <p><i>Purée de patates douces</i></p> <p><i>Yaourt nature sucré</i></p>	<p><i>Concombres en rondelles vinaigrette</i></p> <p> </p> <p><i>Emincé de <b>dinde</b> sauce paprika persil</i></p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Fromage frais Tartare</i></p>
<p><i>Mousse au chocolat au lait</i></p>	<p><i>Compote de pommes et abricots</i></p>		<p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Lacté gélifié vanille</i></p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Semaine du 1<sup>er</sup> au 05 Mai 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Férieré</b>	<p>Quinoa façon taboulé</p>  <p>Sauté de <b>bœuf</b> sauce printanière (carottes, oignons, concentré de tomate, thym)</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Vercorais </p>		<p>Crêpe à l'emmental</p> <p>Emincé de saumon sauce citron</p> <p>Purée de courgettes et pommes de terre à l'huile d'olive</p> <p>Saint Nectaire </p>	<p><b>MENU</b></p> <p>Salade verte vinaigrette moutardée</p> <p> Couscous végétarien (pois chiches, légumes couscous, fèves de soja, raisins secs, tomates)</p> <p> Semoule </p> <p>Fromage blanc et sucre  </p> <p>Cookie </p>
	Fruit	Fruit	Fruit	



Noa et Papille

Issu de l'agriculture biologique 

Végétarien 

Viande origine France 

Viande race bouchère 

Appellation d'origine protégée 

Issu du commerce équitable 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Pain 

**sodexo**

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Semaine du 08 au 12 Mai 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Férialé</b>	<p>Melon</p>  <p>Sauté de <b>veau</b> sauce poivrade Frites</p> <p>Bûchette lait de mélange</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>		<p>Saucisson à l'ail* et cornichons</p> <p>Wings de poulet (mat : pilons de <b>poulet</b>) </p> <p>Purée de légumes (carottes brocoli courgettes pommes de terre)</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade Iceberg vinaigrette à l'huile d'olive</p>  <p>Sauce 3 fromages Penne</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Compote de pommes</p>

Viande origine France 

Végétarien 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

\* Sans porc : tartine de surimi



Semaine du 15 au 19 Mai 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Terrine de légumes</i> (carottes, céleri, épinards) <i>sauce fromage blanc</i> <i>ciboulette</i></p> <p> <i>Poisson frais</i> sauce <i>créole</i> (poivrons, carottes, champignons, noix de coco) <i>Semoule</i></p> <p><i>Yaourt nature et</i> <i>sucre</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><b>MENU</b></p> <p><i>Salade de pommes</i> <i>de terre</i></p> <p><i>Quenelles</i> sauce <i>façon Mornay</i> (sauce béchamel à l'emmental) <i>Chutney de</i> <i>courgettes</i></p> <p><i>Fromage fondu</i> <i>Vache qui rit</i></p> <p><i>Fruit</i> <i>Pain</i></p>	<p><i>Végétarien</i> <i>Issu de l'agriculture biologique</i> <i>Marée fraîche</i> <i>Issu du commerce équitable</i></p>	<p><b>Féérié</b></p>	<p><b>Pont</b></p>



Semaine du 22 au 26 Mai 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				
			<b>LA CRETE</b>	
<i>Pastèque</i>	<i>Tomates et maïs vinaigrette moutardée</i>		 <i>Salade verte et amandes vinaigrette à l'huile d'olive</i>	<i>Carottes râpées vinaigrette</i>
<i>Saucisse Rougail*</i> <i>Riz créole</i>	<i>Cordon bleu (volaille) Purée de patates douce</i>		 <i>Sauce aux légumes du Sud et fromage de brebis Farfalle</i>	<i>Dés de colin d'Alaska sauce basilic Ratatouille et blé</i>
<i>Mimolette</i>	<i>Petit fromage blanc aux fruits</i>		<i>Yaourt nature sucré</i>	<i>Saint Paulin</i>
<i>Crème dessert saveur caramel</i>	<i>Compote pommes fraises</i>		  <i>Préparé en cuisine</i> <i>Cake aux amandes</i>	<i>Fruit</i>



Semaine du 29 Mai au 02 Juin 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<h1>Férialé</h1>	<p><i>Céleri râpée sauce cocktail (mayonnaise, ketchup)</i></p>  <p><i>Sauté de <b>boeuf</b> sauce caramel</i></p> <p><i>Petits pois carottes</i></p> <p><i>Gouda</i></p> <p><i>Flan saveur vanille nappé caramel</i></p>		<p><i>Melon</i></p> <p><i>Fileté meunière et citron</i></p> <p><i>Gratin de chou-fleur béchamel</i></p> <p><i>Fromage fondu Picon</i></p> <p><i>Madeleine pur beurre</i></p>	<p><i>MENU</i></p> <p><i>Œufs durs mayonnaise</i></p>  <p><i>Parmentier de légumes provençaux (légumes, pomme de terre, lait, emmental, mozzarella)</i></p> <p><i>Fromage blanc et sucre</i></p> <p><i>Fruit</i></p>



Végétarien   
 Viande origine France   
 Issu du commerce équitable   
 Issu de l'agriculture biologique   
 Viande race bouchère 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Semaine du 05 au 09 Juin 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Macédoine mayonnaise</i></p> <p><i>Dés de poisson blanc sauce basilic</i></p> <p><i>Purée de légumes</i></p> <p><i>Petit fromage blanc aux fruits</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Achard de légumes (carottes, chou blanc, haricots verts, oignons) vinaigrette sucrée salée</i></p>  <p><i>Nugget's de blé Epeautre et boulgour sauce tomate</i></p> <p><i>Camembert</i></p> <p><i>Compote pommes fraises</i></p>		<p><i>Salade de haricots verts</i></p> <p><i>Sauté de porc* sauce Diable (échalote, moutarde)</i></p> <p><i>Lentilles</i></p> <p><i>Yaourt nature et sucre</i></p>  <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Rillettes de sardines et céleri</i></p>   <p><i>Rôti de bœuf froid sauce tartare</i></p> <p><i>Salade de penne au curcuma</i></p> <p><i>Fromage frais Rondelé</i></p> <p><i>Mosaïque de fruits</i></p>



Semaine du 12 au 16 Juin 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>AB</b> AGRICULTURE BIOLOGIQUE	<b>C'EST LA FÊTE</b>
			<i>MENU</i>	<i>Au revoir les Enfants</i>
<i>Pastèque</i>	<i>Salade verte vinaigrette et croûtons</i>		<b>AB</b> AGRICULTURE BIOLOGIQUE	<i>Bâtonnets de carottes sauce fromage blanc</i>
<i>Chipolatas au jus</i>	<i>Cuisse de poulet d'Ardèche</i>	 	<i>Salade de coquillettes au pistou</i>	<i>Meunière colin d'Alaska et citron</i>
<i>Riz créole</i>	<i>Semoule</i>		<b>AB</b> AGRICULTURE BIOLOGIQUE	<i>Pommes de terre Smile</i>
<i>Fromage fondu Picon</i>	<i>Saint Nectaire</i>		<i>Omelette sauce basquaise</i>	<i>Crème anglaise</i>
<i>Mix lait cacao</i>	<i>Flan saveur vanille nappé caramel</i>		<b>AB</b> AGRICULTURE BIOLOGIQUE	  <i>Préparé en cuisine</i>
			<i>Courgettes sauce tomate</i>	<i>Brownie mexicain (à base d'haricots rouges)</i>
			<b>AB</b> AGRICULTURE BIOLOGIQUE	
			<i>Yaourt aromatisé saveur framboise</i>	
			<i>Fruit</i>	



Semaine du 19 au 23 Juin 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Tomates vinaigrette et olives noires en rondelles</i></p> <p><i>Parmentier de thon</i></p> <p><i>Saint Paulin</i></p> <p><i>Compote de pommes bananes</i></p>	<p><i>Salade verte et oignons frits vinaigrette</i></p> <p> <i>Jambon blanc* cuit froid</i></p> <p><i>Salade de pommes de terre et tomates sauce ravigote</i></p> <p><i>Carré type de l'Est</i></p> <p><i>Petit pot de glace vanille fraise</i></p>		<p> <i>Melon</i></p> <p><i>Fondant de brebis et légumes (carottes et potiron)</i></p> <p><i>Lentilles</i></p> <p><i>Edam</i></p> <p> <i>Préparé en cuisine</i></p> <p> <i>Clafoutis à la pêche et pistache</i></p>	<p><i>Salade de risetti aux petits légumes</i></p> <p><i>Haché de poulet sauce aux olives Carottes persillées</i></p> <p><i>Petit fromage blanc aux fruits</i></p> <p><i>Fruit</i></p>

Végétarien   
Viande origine France 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



\* Sans porc : pain de poisson sauce tomate



Semaine du 26 au 30 Juin 2023

Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Salade de pois chiches</i></p> <p><i>Quiche Lorraine*</i> <i>Achard de légumes</i></p> <p><i>Yaourt nature et sucre</i> </p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Pastèque</i></p> <p>  <i>Sauté de bœuf aux olives</i></p> <p><i>Ratatouille et blé</i></p> <p><i>Fromage fondu</i> <i>Vache qui rit</i></p> <p><i>Liégeois saveur vanille</i></p>		<p><i>MENU</i></p> <p><i>Betteraves</i> </p> <p> <i>Tajine marocain</i> (carottes, pois chiches, patates douces, olives vertes, mélange épices couscous)</p> <p><i>Boulgour</i> </p> <p><i>Tomme givrée</i></p> <p><i>Fruit</i> </p> <p><i>Pain</i> </p>	<p> <i>Cake à l'emmental</i></p> <p> <b>Préparé en cuisine</b></p> <p><i>Colin d'Alaska pané (riz soufflé) et citron</i></p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Camembert</i></p> <p><i>Smoothie fraise banane</i></p>



Noa et Papille

Végétarien   
 Viande origine France   
 Issu du commerce équitable   
 Issu de l'agriculture biologique   
 Viande race bouchère 

\* Sans porc : tarte aux 3 fromages

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Semaine du 03 au 07 Juillet 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates vinaigrette et oignons frits</p>  <p>Sauté de <b>dinde</b> au romarin</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Fromage fondu Fraidou</p> <p>Cubes de pêches au sirop</p>	<p><b>MENU</b></p>  <p>Salade verte</p>   <p>Quenelles sauce façon Mornay (béchamel emmental)</p> <p>Purée de haricots verts</p>  <p>Brie</p>   <p>Compote de pommes</p>		<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Salade de coquillettes aux œufs et au thon</p> <p>Fromage frais petit moulé nature</p> <p>Ile flottante</p>	<p>PIQUE NIQUE DE FIN D'ANNEE</p> 

Végétarien   
Viande origine France   
Issu de l'agriculture biologique   
Label Rouge 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

