

Semaine du 29 Avril au 03 Mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <i>Emincé de dinde</i> <i>sauce au curry</i> <i>Petit épeautre et</i> <i>boulgour à la</i> <i>tomate</i> <i>Yaourt nature</i> <i>sucré</i> <i>Fruit</i> 	<i>Salade de</i> <i>tomates</i> <i>vinaigrette et dés</i> <i>d'emmental</i> <i>Haché au veau</i> <i>sauce barbecue</i> <i>Purée de légumes</i>  <i>Mousse au</i> <i>chocolat</i>		<i>Colin d'Alaska</i> <i>pané au riz</i> <i>soufflé et citron</i> <i>Petits pois,</i> <i>carottes et</i> <i>pommes de terre</i> <i>Edam</i> <i>Fruit</i> 	<i>MENU</i>  <i>Carottes râpées</i> <i>vinaigrette cumin</i> <i>coriandre et dés de</i> <i>Cantal</i>   <i>Sauce égrené</i> <i>végétal tomate</i> <i>façon bolognaise</i> <i>Macaronis semi-</i> <i>complètes</i>  <i>Compote</i>   <i>pommes/framboises</i>



PAIN 
Tous les jours

Végétarien 
Issu de l'agriculture biologique 
Viande française 
Label Rouge 
Local 
Appellation d'origine protégée 



Semaine du 06 au 10 Mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p><i>Sauce aux légumes racines, jus de couscous et noix de cajou</i></p> <p><i>Semoule</i></p>   <p><i>Yaourt nature et sucre</i></p>    <p><i>Pomme Golden</i></p>	 <p><i>Salade verte vinaigrette et dés d'emmental</i></p>   <p><i>Sauté de bœuf sauce au paprika et persil</i></p> <p><i>Courgettes et pommes de terre en gratin</i></p> <p><i>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</i></p>	<p>FERIE</p>	<p>FERIE</p>	<p>PONT</p>



PAIN

Tous les jours



Végétarien  Local 
Issu de l'agriculture biologique 
Viande française 
Race bouchère 
Issu du commerce équitable 



sodexo

Tout commence au quotidien

Semaine du 13 au 17 Mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		CLSH		MENU
<p><i>Salade de lentilles au fromage de brebis</i></p> <p><i>Sauté de porc sauce au thym*</i></p> <p><i>Purée de chou- fleur</i></p> <p><i>Banane</i></p>	<p><i>Endives vinaigrette à la ciboulette et dés de mimolette</i></p> <p><i>Légumes du Sud (courgettes et ratatouille) en sauce et fromage de brebis</i></p> <p><i>Farfalle</i></p> <p><i>Crème dessert saveur vanille</i></p>		<p><i>Sauté de veau sauce poivrade</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Fromage blanc et sucre</i></p> <p><i>Abricot</i></p>	<p><i>Tomates en vinaigrette</i></p> <p><i>Omelette au cheddar</i></p> <p><i>Épinards hachés en béchamel</i></p> <p><i>Cookie au chocolat et pépites de chocolat</i></p>










PAIN
Tous les jours

Végétarien
Issu de l'agriculture biologique
Viande française
Issu du commerce équitable
*S/P: Quenelles sauce Mornay



Semaine du 20 au 24 Mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<i>Odysée du goût</i>
Férialé	<p><i>Pastèque</i></p>  <p><i>Cuisse de poulet rôti des Fermiers d'Ardèche</i></p>  <p><i>Petits pois, carottes et pommes de terre</i></p>  <p><i>Yaourt nature et sucre</i></p> 		 <p><i>Tajine marocain pois chiches et légumes (carottes, patates douces olives vertes)</i></p> <p><i>Semoule</i> </p> <p><i>Bûche lait de mélange</i></p>	<p><i>Radis, carottes, concombre et sauce au guacamole et fromage blanc</i></p> <p><i>Thon émincé sauce aigre douce</i></p> <p><i>Purée de pommes de terre</i> </p> <p><i>Caçê coco et pépites de chocolat</i></p>
			Fruit	















PAIN 
Tous les jours

Végétarien 
Issu de l'agriculture biologique 
Viande française 
Label Rouge 
Issu du commerce équitable 



Semaine du 27 au 31 Mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Tomates</i> </p> <p><i>vinaigrette aux herbes et billes de mozzarella</i></p> <p> </p> <p><i>Sauté de bœuf sauce aux olives</i></p> <p><i>Haricots verts et riz</i></p> <p><i>Petit pot de glace vanille fraise</i></p>	<p> </p> <p><i>Jambon blanc</i> *</p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Yaourt</i> </p> <p><i>aromatisé saveur vanille</i></p> <p><i>Fruit</i></p>		<p><i>MENU</i> </p> <p> <i>Salade verte et dés de Cantal</i></p> <p></p> <p><i>Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic</i></p> <p> <i>Madeline à l'épeautre</i> </p>	<p><i>Tartinade de haricots blancs, tomates marinées et basilic</i></p> <p><i>Cordon bleu (volaille)</i> </p> <p><i>Carottes au jus</i></p> <p><i>Petit fromage frais sucré</i></p>



PAIN 
Tous les jours

Végétarien 

Issu de l'agriculture biologique 

Viande française 










Label Rouge 

Race bouchère 

*S/P Pain de poisson blanc coulés de tomates



Semaine du 03 au 07 Juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Salade Iceberg vinaigrette et dés de brebis</i></p> <p><i>Colin d'Alaska sauce carottes/orange</i></p> <p><i>Jardinière de légumes</i></p> <p><i>Compote</i>  <i>pommes/pêches</i></p>	<p> </p> <p><i>Rôti de boeuf sauce paprika persil</i></p> <p><i>Gratin de brocolis, chou- fleur et pommes de terre</i></p> <p> <i>Yaourt nature et sucre</i>  </p> <p><i>Fruit</i></p>		<p><i>Melon</i> </p> <p><i>Salade de pâtes aux tomates, aux œufs et dés de mimolette</i></p> <p><i>Fondant aux haricots rouges et à la framboise</i></p>	<p></p> <p><i>Quenelles sauce tomate</i></p> <p><i>Purée de patates douces</i></p> <p> <i>Petit fromage frais aux fruits</i></p> <p><i>Fruit</i></p>











PAIN 
Tous les jours

Végétarien 
Issu de l'agriculture biologique 
Viande française 
Race bouchère 
Issu du commerce équitable 



Semaine du 10 au 14 Juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>Menu</i>			
 <i>Sauté de veau</i>  <i>sauce façon</i> <i>Marengo</i> <i>Lentilles mijotées</i>	<i>Concombre</i>  <i>rondelles en</i> <i>vinaigrette</i>  <i>Chili sin carne</i>  <i>Riz</i>  <i>Dessert lacté</i> <i>flan saveur</i> <i>vanille</i>		<i>Salade de risetti</i> <i>au pistou</i> <i>Colin d'Alaska</i> <i>pané au riz</i> <i>soufflé et citron</i>  <i>Haricots verts</i> <i>Yaourt</i> <i>aromatisé</i>	 <i>Pastèque</i> <i>Salade de</i> <i>pommes de terre</i> <i>au thon, aux</i> <i>œufs, crudités et</i> <i>dés d'emmental</i> <i>Beignet au</i> <i>chocolat</i>



PAIN

Tous les jours



Végétarien 

Issu de l'agriculture biologique 

Viande française 










Issu du commerce équitable 



sodexo

Tout commence au quotidien

Semaine du 17 au 21 Juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Achard de légumes</i></p> <p><i>Gratin de fruits de mer</i></p> <p><i>Purée de chou-fleur</i> </p> <p><i>Cubes de poires au sirop</i></p>	<p><i>Salade de blé vinaigrette et dés de brebis</i></p> <p>  <i>Sauté de bœuf jus tomate</i></p> <p><i>Epinards hachés en béchamel</i> </p> <p><i>Fromage blanc sur lit de fruits</i></p>		<p><i>Salade de quinoa, carottes et mimolette</i> </p> <p><i>Nuggets de blé Cordiale de légumes</i> </p> <p><i>Mousse au chocolat noir</i></p>	<p>  <i>Jambon blanc</i>*</p> <p><i>Salade de pâtes à la grecque (tomates, poivrons, olives, fromage de brebis</i></p> <p><i>Tomme givrée</i> </p> <p><i>Dessert lacté à boire saveur fraise</i></p>



PAIN

Tous les jours



Végétarien  Local 
Issu de l'agriculture biologique 
Viande française 
Label Rouge 
Race bouchère 
S/P Œuf dur sauce tartare



sodexo

Tout commence au quotidien

Semaine du 24 au 28 Juin 2024

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Menu



*Omelette sauce
basquaise*

Pastèque

*Emincé de
saumon sauce
tartare
Salade niçoise*



*Tajine marocain
pois chiches et
légumes
Boulgour*

Pique-Nique

Melon



*Bun façon
bagnat au thon
Chips*

*Yaourt
aromatisé*

*Chou à la
vanille*

Gouda



*Dessert lacté
gélifié saveur
chocolat*



Fruit



Fruit



PAIN



Tous les jours

Végétarien



Issu de l'agriculture biologique









sodexo

Tout commence au quotidien

Semaine du 1^{er} au 5 juillet 2024

Eveil et
GOÛT

— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Tomates</i>  <i>vinaigrette et dés d'emmental</i></p> <p><i>Sauté de porc* sauce estragon</i></p> <p><i>Petits pois carottes</i></p> <p><i>Tarte au flan</i></p>	<p> <i>Sauce tomate et lentilles façon bolognaise</i></p> <p><i>Torsades</i></p> <p> <i>Yaourt nature et sucre</i>  <i>Fruit</i></p>		<p><i>Filet de hoki façon Marseillaise</i></p> <p><i>Purée de pommes de terre</i> </p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Salade Iceberg et vinaigrette</i></p> <p><i>Cheeseburger au bœuf</i></p> <p><i>Pommes lamelles sautées</i></p> <p> <i>Dessert lacté saveur chocolat à boire</i></p>



PAIN 
Tous les jours

Végétarien 
Issu de l'agriculture biologique 
Issu du commerce équitable 



sodexo
Tout commence au quotidien