






Menus de la Semaine du 6 au 10 Mai 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri sauce cocktail	Concombre en salade		Nems	Salade verte
Nuggets de poulet	Sauté de porc sauce romarin		Steak haché de bœuf sauce tomate	Parmentier de poisson
Coquillettes	Carottes 	Férié	Petits pois	Camembert 
Vache picon	Yaourt aromatisé		Fromage blanc au sucre 	Fruit de saison 
Liégeois au chocolat	Fruit de saison 		Tarte flan 	
Lait céréales	Pain confiture		Gâteaux compote	Baguette et barre chocolat

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 13 au 17 Mai 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu anti gaspi		<u>Journée Grecque</u>		
Tomate croq'sel 	Macédoine mayonnaise	Salade verte	Salade Tomate	Pâté de campagne et cornichon et mousse de canard
Cordon bleu	Couscous boulette	Emincés de dinde kebab, mayonnaise, pain	Paëlla	Sauté de bœuf stroganoff 
Cavatappi	Semoule légumes	Frites	fraidou	Printanière de légumes
Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt nature sucré	Tomme blanche	Crème chocolat	Fromage blanc sucre
Pot de glace vanille fraise	Fruit de saison 	Pot de glace		Fruit de saison 
Gâteaux yaourt à boire	mameluk lait	Pain chocolat jus de fruit	Gâteaux compote	Pain beurre sirop

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 20 au 24 Mai 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			C'EST LA FÊTE Fête des voisins	
Pommes de terre sauce ravigote	Cour'slaw (salade de courgettes et carottes râpées) 	Concombre façon tzatziki	Rillettes thon vache qui rit Bâtonnet de carottes	Betteraves vinaigrette
Omelette aux fines herbes	Palette de porc provençale 	Tajine de bœuf	Wings de poulet, sauce barbecue	Croustillant de poisson
Ratatouille et riz	lentilles	Semoule	Frites	Purée de brocolis
Fromage frais sucré	Carré	Saint-Nectaire AOC 	Tarte aux pommes	Petit cotentin
Fruit de saison 	Compote pomme allégée en sucre	Mousse au chocolat au lait		Fruit de saison 
Gâteaux barre de chocolat	Pain au lait confiture	Beignet jus de fruit	Barre bretonne compote	Baguette viennoise pâte à tartiner

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 27 au 31 Mai 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu proposé par les enfants			
Salade de pommes de terre vinaigrette à la moutarde	<u>journée italienne</u>	Acras de morue et salade		
Sauté de bœuf aux carottes	Salade de tomate Mozzarella basilic	Aiguillettes de poulet sauce colombo 		
Haricots beurre	Escalope milanaise	Printanière de légumes	Férié	vacances
Yaourt aromatisé	Spaghetti	Fromage blanc au sucre 		
Fruit de saison 	Gâteaux fruit rouge	Fruit de saison 		
Pain et pâte à tartiner	Gâteaux jus de fruit	Brioche lait fraise		

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 Juin 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu anti-gaspi			Menus proposés par les enfants	
Betteraves vinaigrette Vinaigrette crémeuse à la ciboulette	Crêpe au fromage	Melon	Concombre crème d'avocat	Radis beurre salé
jambon	Sauté de porc sauce Esterel	Rôti de bœuf, ketchup	Chili riz	Parmentier de poisson aux courgettes
Coquillettes	Petits pois	penne	Edam	Petit moulé aux fines herbes
Emmental râpé	Yaourt nature sucré	Camembert	Ile flottante	Fruit de saison 
Flan nappé de caramel	Fruit de saison 	Smoothie abricot banane		
Pain confiture	Céréales lait	Croissant jus de fruit	Gâteaux compote	Baguette fromage à tartiner

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 Du 10 au 14 Juin 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu végétarien		
Férié	Dis de carottes houmous pesto  Poisson pané et citron  Tortis Mont cadî croûte noire Flan nappé caramel	Tomate concassée, maïs, vinaigrette Croustillant de fromage riz Rondellé Fruit de saison 	Concombre vinaigrette Vinaigrette à la tomate Rôti de porc froid Gratin de brocolis et pomme de terre Petit filou Eclair au chocolat	Melon jaune Estouffade de bœuf provençale  Haricots verts et flageolets Coulommiers Compote pomme fraise allégée en sucre
	Gâteaux barre de chocolat	Donuts jus de fruit	Gâteaux compote	Gâteaux yaourt à boire

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 Du 17 au 21 Juin 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Repas froid	Repas proposé par les enfants
Salade de tomates	Salade verte	Macédoine mayonnaise	pastèque	cèleri rémoulade
Saucisse de Strasbourg	Carry à l'indienne (sauté de dinde, curry, coriandre)	Filet de merlu sauce créole	Œufs durs	ravioli
Purée de légumes	Riz	Semoule 	Salade de pâtes pesto thon 	Emmental râpé
Tomme blanche 	Edam	Yaourt aromatisé	Petit cotentin	Banane chocolat
Lacté vanille	Compote pomme cassis allégée en sucre	Fruit de saison 	Donuts	
Gâteaux fruit	Pain pâte à tartiner	Beignet chocolat jus de fruit	Gâteaux lait	Baguette coulommiers

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 Du 24 au 28 Juin 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu proposé par les enfants			
Betteraves en vinaigrette	<u>Journée CUBAINE</u> Salade cubaine	Salade verte chiffonnade	Concombre façon tzatziki	Melon jaune
Nuggets de poulet	<u>Picadilo</u> viande de bœuf et banane	Sauté de bœuf au curry	Galopin de veau sauce barbecue	Lasagnes 
Risette sauce tomate	Riz et haricots rouges 	Boulogour 	Haricots verts	Salade verte
Brie	Ananas chantilly et couli de chocolat	Petit suisse et sucre	Tomme grise 	Liégeois chocolat
Pêche gourmande (crème anglaise)		Compote pomme framboise allégée en sucre	Fruit de saison 	
Brioche confiture	Gâteaux yaourt	pain chocolat jus de fruit	Pain confiture sirop	Beignet framboise lait

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique









Plat végétarien



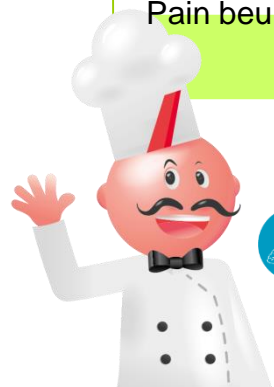
Plat du chef



Menus de la Du 1^{er} au 5 Juillet 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas proposé par les enfants	<u>Repas végétarien</u>		
Œufs durs mayonnaise	Carotte râpées	Salade de riz arlequin	Melon charentais	Salade verte Vinaigrette balsamique
Sauté de bœuf au paprika 	Dés de saumon crème de ciboulette	Quiche courgette chèvre et tomate (plat végétarien) 	Bolognaise de bœuf	Hamburger
Ratatouille et semoule 	Purée de pomme de terre	Fromage frais sucré	Penne 	Frites
Tomme blanche	Yaourt aromatisé	Fruit de saison 	Emmental râpé	Petit cotentin
Fruit de saison 	Muffin		Mousse au chocolat	Glace fusée framboise ananas orange
Pain beurre sirop	Brioche confiture	Croissant jus de fruit	Gâteaux compote	Baguette et barre chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

