

# Menus de la Semaine du 01 au 02 juillet 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<p>Concombres à la crème persil </p> <p>Sauté de bœuf aux olives  </p> <p>Carottes au jus </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Eclair au chocolat </p>	<p>Salade verte vinaigrette balsamique </p> <p>Emincé de dinde kebab </p> <p>Pommes de terre rissolées </p> <p>Saint morêt </p> <p>Glace à l'eau mister freeze </p>
			Petit beurre Fromage blanc	Madeleine Compote



**Label Rouge**



**Conserve**



**Surgelé**



**Frais**



**Charolais**



**4ème Gamme**



**Régional**



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



































Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 05 au 09 juillet 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pâté de campagne &amp; cornichons </p> <p>Pâté de volaille &amp; cornichons</p> <p>Merlu portion filets sauce créole (carottes, champignons, crème liquide, curcuma, erzat safran, margarine, farine de blé, noix de coco) </p> <p>Riz bio semi complet </p> <p>Petit filou </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Pain au lait Barre de chocolat</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette  </p> <p>Sauté de dinde sauce marengo (carottes, ail, fond brun, margarine, champignons, oignons) </p> <p>Ratatouille et blé </p> <p>Camembert </p> <p>Mousse au chocolat au lait  </p> <p>Gaufrette vanille melon</p>	<p>Salade de tomate </p> <p>hamburger </p> <p>Frites </p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Pain chocolat Jus de fruit</p>	<p>Pastèque </p> <p>Rôti de bœuf froid et ketchup  </p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Fraidou </p> <p>Crème vanille </p> <p>Briochettes aux pépites de chocolat Lait</p>	<p>Macédoine mayonnaise  </p> <p>Cake à la tomate feta basilic graine de courge sauce fromage blanc et fines herbes</p> <p>Salade verte </p> <p>Mimolette </p> <p>Fruit de saison   </p> <p>Baguette Emmental</p>




 **Label Rouge**

 **Conserve**


 **Surgelé**


 **Frais**

 **Charolais**

 **4ème Gamme**

 **Régional**

 Issu du commerce équitable

 Issu de l'agriculture biologique

 Plat végétarien







 Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 12 au 16 juillet 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de riz arlequin (poivrons, olives, maïs) <b>F</b>	Melon jaune <b>F</b>	FERIE	Salade iceberg <b>F</b>	taboulé <b>F</b>
Cuisse de poulet rôtie	Tortis 3 couleurs façon carbonara <b>F</b>		Omelette <b>S</b> 	Colin d'Alaska pané et citron <b>S</b> 
Petit pois <b>C</b> 	Emmental râpé <b>F</b>		Pommes de terre rissolées <b>S</b>	Epinards branches à la béchamel et p de terre <b>S</b>
Cantal <b>F</b>	Compote de pomme Allégée en sucre <b>F</b>		Brie <b>F</b>	Yaourt nature et sucre <b>F</b>
Fruit de saison <b>F</b> 			Milk Shake fraise <b>F</b> 	Fruit de saison <b>F</b> 
Madeleine Compote	Sablé Fromage blanc		Pain au lait Barre de chocolat	Gâteau Jus de fruit



**Label Rouge**



**Conserve**



**Surgelé**



**Frais**



**Charolais**



**4ème Gamme**



**Régional**



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien











Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus de la Semaine du 19 au 23 juillet 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Achard de légumes (carottes, chou blanc, haricots verts) <b>S</b></p> <p>Sauté de veau sauce tomate basilic </p> <p>Semoule <b>F</b></p> <p>Fraidou <b>F</b></p> <p>Fruit de saison <b>F</b> </p>	<p>Concombres Khira raïta (épices, coriandre, fromage blanc) <b>BIO</b> </p> <p>Parmentier de poisson <b>S</b></p> <p>Fromage blanc sucré <b>F</b></p> <p>Cubes de pêches au sirop <b>C</b></p>	<p>Salade de lentille <b>F</b></p> <p>Pizza poivron mozzarella <b>S</b> </p> <p><b>Salade verte</b> <b>F</b></p> <p>Saint nectaire <b>F</b></p> <p>Esquimaux vanille <b>S</b></p>	<p><b>Rillettes de thon et vache qui riz</b> <b>F</b></p> <p>nuggets <b>S</b></p> <p>Penne régates bio <b>F</b></p> <p><b>Montcadi croute noire</b> <b>F</b></p> <p>Fruit de saison <b>F</b>  </p> <p>Croissant Jus de fruit</p>	<p>Pastèque <b>F</b></p> <p>Aiguillettes de poulet au jus </p> <p>Courgettes à la provençale <b>S</b></p> <p>Coulommiers <b>F</b></p> <p>Cake chocolat framboises Maison </p>
<p>Biscuit palmier Fromage blanc</p>	<p>Briochette aux pépites de chocolat et Lait</p>	<p>Baguette Emmental</p>	<p>Croissant Jus de fruit</p>	<p>Gâteau Fruit</p>



 **Label Rouge**

**C** **Conserve**

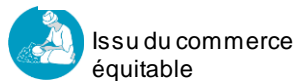
**S** **Surgelé**

**F** **Frais**

**ch** **Charolais**

**4G** **4ème Gamme**

**R** **Régional**



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien





























Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 26 au 30 juillet 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Concombres vinaigrette </p> <p>Emincé de saumon sauce citron  </p> <p>Boulgour </p> <p>Bûche de lait de mélange </p> <p>Liégeois chocolat </p> <p>Pailloline</p> <p>Briquette chocolat</p>	<p>Oeufs durs mayonnaise </p> <p>Dahl de lentilles corail &amp; riz VEG </p> <p>Mimolette </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Sablé</p> <p>Compote</p>	<p>Melon jaune </p> <p>Rôti de veau </p> <p>Ratatouille </p> <p>Petit filou </p> <p>Gaufre liégeoise</p> <p>chouquette</p> <p>Lait</p>	<p>Salade de pâtes torsades à la grecque (tomate, poivron, fromage de brebis, olive noire) </p> <p>Emincé de dinde sauce moutarde </p> <p>Haricots verts </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison   </p> <p>Petit beurre Fruit</p>	<p>Salade iceberg </p> <p>vinaigrette</p> <p>Jambon blanc </p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Babybel </p> <p>Mousse chocolat </p> <p>Baguette</p> <p>Petit fromage frais</p>



**Label Rouge**



**Conserve**



**Surgelé**



**Frais**



**Charolais**



**4ème Gamme**



**Régional**



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus de la Semaine du 02 au 06 août 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Saucisson a l'ail cornichon <b>F</b></p> <p>Merlu portion filets sauce créole (carottes, champignons, crème liquide, curcuma, erzat safran, margarine, farine de blé, noix de coco, oignons) <b>S</b></p> <p><b>Riz bio semi complet</b> <b>F</b></p> <p>Fromage frais sucré <b>F</b></p> <p>Fruit de saison <b>F</b> <b>LOCAL</b></p>	<p>Carottes râpées vinaigrette <b>AB</b> <b>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</b></p> <p>Sauté de dinde sauce marengo (carottes, ail, fond brun, margarine, champignons, oignons) <b>Label Rouge</b></p> <p>Ratatouille et blé <b>F</b></p> <p>Coulommiers <b>F</b></p> <p>Mousse au chocolat au lait <b>F</b></p>	<p>Salade de tomate <b>S</b></p> <p>Hamburger <b>S</b></p> <p>frites <b>S</b></p> <p>Fromage blanc au sucre Bio CE <b>F</b></p> <p>Fruit de saison <b>F</b> <b>LOCAL</b></p>	<p>Pastèque <b>F</b></p> <p>Rôti de bœuf froid et ketchup <b>ch</b></p> <p>Purée de pommes de terre <b>S</b></p> <p>Fraidou <b>F</b></p> <p>Glace cônes vanille <b>S</b></p> <p>Madeleine</p> <p>Fruit</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Chili végétarien <b>LOCAL</b></p> <p>Riz <b>F</b></p> <p>Saint Paulin <b>E</b></p> <p>Fruit de saison <b>F</b> <b>LOCAL</b></p> <p>Briochette aux pépites de chocolat et Lait</p>
<p>Corn flakes</p> <p>Lait demi écrémé</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Barre de chocolat</p>	<p>Pain chocolat</p> <p>Jus de fruit</p>	<p>Madeleine</p> <p>Fruit</p>	<p>Briochette aux pépites de chocolat et Lait</p>



**Label Rouge**



**Conserve**



**Surgelé**



**Frais**



**Charolais**



**4ème Gamme**



**Régional**



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien












Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 09 au 13 août 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé <b>F</b></p> <p>Cuisse de poulet rôtie</p> <p>Petit pois <b>C</b> </p> <p>Gouda <b>F</b></p> <p>Fruit de saison <b>F</b>  </p> <p>Biscuit palmier</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Pastèque <b>F</b></p> <p>Tortis 3 couleurs façon carbonara <b>F</b></p> <p>Emmental râpé <b>F</b></p> <p>Compote pomme cassis allégée en sucre <b>C</b></p> <p>Pain au lait</p> <p>Barre de chocolat</p>	<p>Concombres crème persil </p> <p>Tajine de bœuf (ail, <b>ch</b> cannelle, carottes, coriandre, cumin, miel, oignons, raisins sec brun, tomate pelée, farine)</p> <p>Carottes <b>S</b> </p> <p>Cantadou ail et fines herbes <b>F</b></p> <p>Pain perdu sauce chocolat</p> <p>croissant</p> <p>Fruit</p>	<p>Tomates vinaigrette à l'huile d'olive <b>F</b></p> <p>Omelette <b>F</b> </p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Brie <b>F</b></p> <p>Milk shake choco <b>F</b> </p> <p>Pailloline</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Salade de blé vinaigrette</p> <p>Colin d'Alaska pané et citron <b>S</b> </p> <p>Haricots vert <b>S</b></p> <p>Yaourt nature et sucre <b>F</b></p> <p>Fruit de saison <b>F</b> </p> <p>Sablé</p> <p>Fromage blanc</p>



**Label Rouge**



**Conserve**



**Surgelé**



**Frais**



**Charolais**



**4ème Gamme**



**Régional**



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien












Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus de la Semaine du 16 au 20 août 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Achard de légumes (carottes, chou blanc, haricots verts) <b>S</b></p> <p>Sauté de veau sauce tomate basilic <b>F</b> </p> <p>Semoule <b>F</b></p> <p>Fraidou <b>F</b></p> <p>Fruit de saison <b>F</b> </p> <p></p> <p>Baguette</p> <p>Petit fromage frais</p>	<p>Salade verte <b>F</b> </p> <p>Parmentier de poisson <b>S</b> </p> <p>Yaourt nature et sucre <b>F</b></p> <p>Fruit au sirop <b>C</b></p> <p>Petit beurre</p> <p>Compote</p>	<p>Rillettes de thon et vache qui rit <b>F</b></p> <p>Boulettes au mouton à la catalane <b>S</b></p> <p>Penne Bio semi complète <b>F</b></p> <p>Montcadi croûte noire <b>F</b></p> <p>Fruit de saison <b>F</b> </p> <p>chouquette</p> <p>Barre de chocolat</p>	<p><b>Salade de riz mais tomate</b> <b>F</b></p> <p>Pizza poivrons mozzarella <b>S</b> </p> <p>Salade verte <b>F</b></p> <p>Saint nectaire AOP <b>F</b></p> <p>Glace à l'eau mister freeze <b>S</b></p> <p>Gaufrette noisette</p> <p>Fruit</p>	<p>Pastèque <b>F</b></p> <p>Aiguillettes de poulet au jus <b>F</b> </p> <p>Courgettes à la provençale <b>S</b></p> <p>Coulommiers <b>F</b></p> <p>Cake chocolat Maison framboises </p> <p>Madeleine lait</p>



**Label Rouge**



**Conserve**



**Surgelé**



**Frais**



**Charolais**



**4ème Gamme**



**Régional**



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien












Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





# Menus de la Semaine du 23 au 27 août 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Concombres vinaigrette <span>F</span> </p> <p>Emincé de saumon sauce citron <span>S</span> </p> <p>Boulgour <span>F</span></p> <p>Brie <span>F</span></p> <p>Lacté saveur vanille <span>F</span></p> <p>Gaufrette vanille Fruit</p>	<p>Oufs durs mayonnaise <span>F</span></p> <p>Dahl de lentilles corail &amp; riz <span>F</span> </p> <p>Saint Paulin <span>F</span></p> <p>Fruit de saison <span>F</span> </p> <p>Pain au lait Barre de chocolat</p>	<p>Pastèque <span>F</span></p> <p>Rôti de veau <span>F</span> </p> <p>Ratatouille <span>S</span></p> <p>Petit filou <span>F</span></p> <p>Gaufre liégeoise <span>F</span></p> <p>Pain chocolat Yaourt nature</p>	<p>Taboulé</p> <p>Emincé de dinde sauce moutarde <span>F</span> </p> <p>Haricots verts <span>S</span></p> <p>Yaourt aromatisé <span>F</span></p> <p>Fruit de saison <span>F</span>  </p> <p>Baguette Petit fromage frais</p>	<p>Salade iceberg <span>F</span> vinaigrette</p> <p>Jambon blanc <span>F</span> </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Petit moulé <span>F</span></p> <p>Compote de pomme <span>C</span> pêche allégée en sucre</p> <p>Corn flakes Lait chocolaté</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



**Label Rouge**



**Conserve**



**Surgelé**



**Frais**



**Charolais**



**4ème Gamme**



**Régional**



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Semaine du 30 au 31 août 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis beurre <span>F</span></p> <p>Emincé de thon sauce armoricaine <span>S</span> </p> <p>Riz <span>F</span></p> <p>Bûche de lait de mélange <span>F</span></p> <p>Liégeois chocolat <span>F</span></p> <p>Gâteau</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette <span>F</span> </p> <p>Cordon bleu <span>S</span></p> <p>Courgettes persillées <span>S</span></p> <p>Gouda <span>F</span></p> <p>Fruit de saison <span>F</span>  </p> <p>Pain au lait</p> <p>Barre de chocolat</p>			



**Label Rouge**



**Conserve**



**Surgelé**



**Frais**



**Charolais**



**4ème Gamme**



**Régional**



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

