




















Menus de la Semaine du 01 au 03 Septembre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu de la rentrée 	
		Tomates au maïs   Saute de porc sauce brune  Duo d'haricot vert et beurre  Petit fromage frais sucré  Beignet aux pommes 	Sirop de grenadine Melon Gallia  Steak haché de bœuf, sauce barbecue   Pommes de terre roosty  Cantadou ail et fines herbes  Petit pot et cornet 	Œufs durs   Sauce cocktail  Gratin de pâtes, brocolis, mozzarella, cheddar  Fromage blanc Fruit de saison   brioche barre de chocolat
		Pain au chocolat jus de fruit	gâteau yaourt aromatisé	



Noa et Papille



Label Rouge



Conserve



Surgelé



Frais



Charolais



4^{ème} 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 06 au 10 Septembre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Concombres et mozzarella F</p> <p>Emincé de thon sauce aux fines herbes S</p> <p>Carottes à l'ail et persille S</p> <p>Saint nectaire AOP F</p> <p>Crème dessert vanille F</p>	<p>Tomates et poivrons F</p> <p>Boulettes de sarrasin F</p> <p>Ratatouille et riz F</p> <p>Yaourt aromatisé F</p> <p>Fruit de saison F</p>	<p>Salade iceberg et croûtons 4G</p> <p>Sauté de dinde sauce provençale (tomate, oignons, herbe de Provence) Label Rouge</p> <p>frites S</p> <p>Carré F</p> <p>Compote pomme fraise F</p>	<p>Haricots mungo et maïs Vinaigrette au basilic C</p> <p>Rôti de veau au romarin Label Rouge</p> <p>Petits pois mijotés C</p> <p>Petit cotentin F</p> <p>Tarte au flan F</p>	<p>Betteraves vinaigrette F</p> <p>Filet de colin sauce tomate Label Rouge</p> <p>Coquillettes et Fromage râpée F</p> <p>Bûche de lait de mélange F</p> <p>Fruit de saison F</p>
<p>quatre quart yaourt nature</p>	<p>petit beurre fruit</p>	<p>croissant jus de fruit</p>	<p>baguette viennoise barre de chocolat</p>	<p>céréale choco lait</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



Label Rouge



Conserve



Surgelé



Frais



Charolais



4^{ème} Gamme



Régional



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 13 au 17 Septembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	La fève 			
<p>Cèleri sauce cocktail </p> <p>Couscous aux légumes (semoule, légumes, pois chiche, fève de soja ,raisin sec, tomate </p> <p>Fromage blanc </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Salade de tomates </p> <p>Pilon de poulet </p> <p>Jardinière de légumes </p> <p>Petit fromage frais aux fruits </p> <p>Fruit de saison   </p>	<p>Carottes râpées </p> <p></p> <p>Emincé de bœuf sauce façon niçoise (poivrons, oignons, tomate, ail, thym) </p> <p>Brocolis et farfalles  </p> <p>Edam </p> <p>Liégeois chocolat </p>	<p>Salade d'haricot verts à l'échalote </p> <p>Saucisse de Strasbourg </p> <p>Lentilles mijotées </p> <p>Vache qui rit </p> <p>Abricotier du chef maison </p>	<p>Salade verte </p> <p>Vinaigrette moutarde</p> <p>Nuggets de poisson </p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Pointe de brie </p> <p>Cocktail de fruits au sirop </p>
gâteau lait fraise	pain camembert	brioche jus de fruit	pain au lait barre chocolat	gâteau compote



Menus de la Semaine du 20 au 24 Septembre 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	L'épeautre			
Betterave vinaigrette au miel  	Rillettes et cornichon 	Crêpe au fromage 	Melon 	Salade iceberg  
Sauté de bœuf aux olives  	Colin d'Alaska pané 	Gratin méditerranéen (courgettes, aubergines, tomates, pois chiche, œuf dur, emmental râpé) 	Jambon blanc 	Paëlla au poisson (riz, dés de poisson, crevette, fruit de mer, moule, petits pois, poivron, oignon)  
Duo de carottes et pommes de terre 	Épeautre, boulgour à la tomate et ratatouille  	Yaourt nature 	coquille 	Petit moulé ail et fines herbes 
Coulommiers 	Cantal AOP  	Fruit de saison 	Saint Paulin 	Fruit de saison  
Compote de pommes 	Fruit de saison  	Fruit de saison  	Lacté saveur vanille nappé caramel 	Fruit de saison  
pain beurre confiture	moelleux sirop	beignet chocolat jus de fruit	céréale lait	baguette viennoise Confiture



Noa et Papille



Label Rouge



Conserve



Surgelé



Frais



Charolais



4G 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 27 Septembre au 01 Octobre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine de légumes <i>mayonnaise</i> C	Salade de tomate F 	Salade verte F	Concombres façon tzatziki F	Taboulé F
Bolognaise de canard S	Sauté de porc sauce charcutière 	Merlu portion filets sauce bretonne (<i>champignons, poireaux, crème liquide, oignons</i>) S 	Rôti de bœuf au jus ch 	Beignet stick mozzarella S 
Penne Bio semi- complète F	Courgettes S	Purée de brocolis S	Riz et lentilles à l'indienne F	carottes S
Yaourt nature sucré F	Edam F	Emmental F	Camembert F	Cantafras F
Fruit de saison F 	Fruit de saison F 	Ile flottante crème anglaise F	Pêche à boire F 	Fruit de saison F  
marbré yaourt	petit beurre compote	pain au chocolat jus de fruit	pain vache picon	roulé myrtille jus de fruit



Menus de la Semaine du 04 au 08 Octobre 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Le brocolis			
Betterave  Emincé de porc façon fermière (petits pois, carottes, oignons, ail)  Haricots verts  Petit cotentin  Fruit de saison  	iceberg   Fondant au fromage et brocolis   Emmental  Lacté saveur chocolat 	Salade de tomates  Sauté de bœuf sauce piquante (cornichons, oignons, concentré de tomate)  Semoule   Coulommiers  Compote de poire 	Rillettes de thon  Dés de volaille sauce mornay   Penne Bio semi-complète  Petit fromage frais aux fruits  Fruit de saison  	Carottes râpées vinaigrette moutarde   Emincé de saumon sauce citron   Purée de pomme de terre  Gouda   Liégeois chocolat 
gâteau fruit	gâteau yaourt aromatisé	croissant jus de fruit	pain brie	gâteau compote

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille


 **Label Rouge**

 **Conserve**


 **Surgelé**


 **Frais**

 **Charolais**

 **4^{ème} Gamme**

 **Régional**

 Issu du commerce équitable

 Issu de l'agriculture biologique

 Plat végétarien

 Plat du chef






































SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 11 au 15 Octobre 2021



LES TRESORS DE FRANCE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Le pruneau d'Agen	Le riz IGP de Camargue	Le chou-fleur	Le cantal	La châtaigne
Betteraves Vinaigrette moutarde  	Salade de riz de Camargue IGP (mimolette et pesto) 	Carottes râpées vinaigrette moutarde 	Salade iceberg  Vinaigrette moutarde	Salade de tomates  
Escalope de dinde sauce aux pruneaux d'Agen 	Steak haché de bœuf sauce provençale  	Fondant au fromage  	Rôti de veau au jus  	Colin d'Alaska sauce crème aux herbes  
Pommes noisette 	Haricots verts 	Chou fleur, pommes de terre et épice 	Purée façon truffade (cantal AOP) 	Carottes et coquillettes 
Saint nectaire AOP 	Pointe de brie 	Fromage frais de campagne 	Saint morêt 	Yaourt aromatisé 
Fruit de saison  	Fruit de saison  	Banane et crème fouettée 	Crème dessert vanille 	Cake aux châtaignes maison  
céréale lait	brioche barre chocolat	chouquette jus de fruit	gâteau lait chocolaté	beignet chocolat , compote



Noa et Papille



Label Rouge



Conserve



Surgelé



Frais



Charolais



4^{ème} 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 18 au 22 Octobre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage cultivateur F (carottes, pdt, poireaux, chou fleur, céleri, h.v, petits pois)</p> <p>Poulet rôti sauce curry R (curry, oignons, tomate)</p> <p>Riz tomate F</p> <p>Petit fromage frais nature F</p> <p>Fruit de saison F</p>	<p>Salade d'endives F vinaigrette à l'échalote</p> <p>Colin d'Alaska pané et citron S</p> <p>Purée de pommes de terre C</p> <p>Carré F</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel F</p>	<p>Pizza au fromage S</p> <p>Jambon blanc R</p> <p>Petits pois C</p> <p>Fromage blanc F</p> <p>Fruit de saison F</p>	<p>Salade d'automne (salade verte, pomme, noix, croûtons) F</p> <p>Rôti de bœuf au jus ch</p> <p>Gratin de chou fleur F</p> <p>Petit cotentin F</p> <p>Crêpe nature sucrée F</p>	<p>Mâche et betteraves F Champignons vinaigrette AB</p> <p>Pâtes sauce aux légumes et soja (soja, carottes, concentré de tomate, thym, bouillon de légumes, oignons, laurier) F</p> <p>Montcadi croûte noire F</p> <p>Compote de pommes F</p>
gâteau lait nature	baguette confiture	pain chocolat jus de fruit	gâteau compote	barre bretonne lait chocolaté



Menus de la Semaine du 25 au 29 octobre 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salami et cornichons F	Soupe aux légumes maison F 	Salade de tomates et maïs F 	Salade Mexicaine F (H.rouges)	Carottes bâtonnets F sauce crème ciboulette
Dés de poisson sauce façon Niçoise (anchois, olive noire, capre, basilic, ail, citron) S 	Œuf coque et pain de mie F 	Boulettes de bœuf sauce tomate S	Rôti de porc aux oignons 	Sauté de bœuf sauce cantadou, agrumes et potiron ch 
Penne F	Frites S	Fondue de poireaux et riz F	Haricots verts, jus aux légumes S	Purée de courge butternut Bio S
Coulommiers F	Petit moulé ail et fines herbes F	Saint nectaire AOP F	Yaourt aromatisé F	Mimolette F
Fruit de saison F  	Fruit de saison F 	Ile flottante F	Fruit de saison F 	Cake chocolat épice maison F 
marbré yaourt nature	compote Petit beurre	brioche confiture	baguette viennoise barre de chocolat	céréale lait



Noa et Papille



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