

Menus de la Le 2 Novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Chou rouge vinaigrette de framboise
				Sauce duo de poisson à la tomate
				Penne
				Gouda
				Entremets au caramel
				

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 5 au 9 Novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes saumon ciboulette 	Betterave	Tomates	Dip carotte houmous carotte  	Salade de boulgour
Moelleux de poulet sauce aigre douce	Sauté de porc 	Sauté de bœuf	Couscous boulettes de bœuf	Croustillant de poisson Et citron
Cordiale de légumes	Lentilles	Carottes		Haricots beurre
Fromage frais sucré	Camembert	Brie	Tomme noire	Yaourt nature
Fruit de saison 	Yaourt aromatisé	Chouquette vanille	Compote pomme	Fruit de saison 

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 12 au 16 Novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves sauce Philadelphia	Chou blanc	Friand au fromage	Salade de carottes râpées	Salade iceberg Vinaigrette au citron jaune
Saucisse de Strasbourg	Omelette au fromage	Pavé de colin sauce citron	Tajine de bœuf	Parmentier de poisson au potiron
Torti	Pdt vapeur	Epinards et pommes de terres à la béchamel	Semoule	Yaourt aromatisé
Fromage blanc au sucre 	Tomme blanche	Saint Nectaire AOP et pain de campagne 	Vache Picon	Yaourt aromatisé
Fruit de saison 	Compote de pomme banane	Fruit de saison 	Mousse au chocolat	Tarte au citron

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 19 au 23 Novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou blanc et raisins secs	Achard de légumes (haricots verts, choux, oignons, marinade)	Salade verte	Carottes rapées	Mousse de foie cornichons
Nugget's de poulet	Paëlla marine	Sauté de porc arrabiata	Steak haché de bœuf à l'estragon	Filet de merlu sauce créole
Carottes		Haricots beurre 	Purée de pommes de terre	Gnocchetti
Coulommiers	Cantal	Yaourt nature	Tomme noire	Cantafras
Fromage frais aux fruits	Eclair au chocolat	Flan pâtissier	Fruit de saison 	Fruit de saison 

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 26 au 30 Novembre 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pomme de terre ravigote	Salade iceberg Vinaigrette crémeuse à la ciboulette	Salade de riz aux olives	Le Texas	Pâté de volaille
Burger de veau au jus	Farfalles aux légumes du Sud	Daube provençale	Salade verte et maïs, vinaigrette guacamole, chips tortilla	Filet de Hoki à l'armoricaine
Chou vert et carottes à la crème de thym	Petit moulé ail et fines herbes	Ratatouille et semoule	Aiguillettes de poulet tex mex	Purée de petit pois
Saint Paulin	Camembert	Camembert	Pommes de terre potatoes et Ketchup	Emmental
Fruit de saison	Compote allégée de pommes	Fruit de saison	Petit filou	Fruit de saison
				

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