

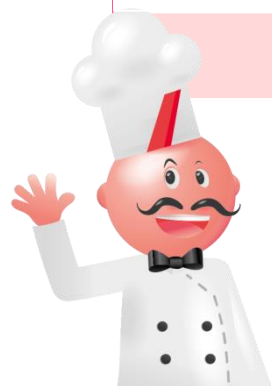
Menus

Semaine du 02 au 06 mars 2020 +18 Mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>SAISON</p> <p>Champignons à la Grecque</p> <p>Aiguillette de poulet</p> <p>Ratatouille</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>SAISON</p> <p>Salade Tomate</p> <p>Bœuf Bourguignon</p> <p>Carottes au thym</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Compote</p>	<p>SAISON</p> <p>VIANDE BOVINE FRANÇAISE</p> <p>Betterave</p> <p>Roti dinde</p> <p>Lentilles</p> <p>Buchette</p> <p>Fruit de saison</p> <p>SAISON</p>	<p>SAISON</p> <p>Blanc Asperges</p> <p>Echine de porc demi-sel</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Tomme noire</p> <p>AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p> <p>Fruit de saison</p> <p>SAISON</p>	<p>SAISON</p> <p>Céleri râpé</p> <p>Filet poisson</p> <p>Torti</p> <p>Bleu</p> <p>Compote</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

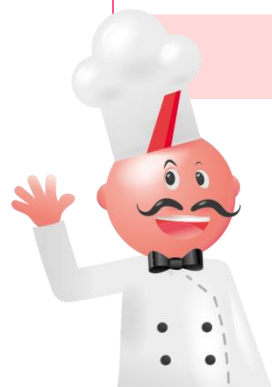
*Nouvelles recettes **



Menus

Semaine du 09 au 13 mars 2020 +18 Mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Poireaux	Macédoines	Blanc asperges	Céleri rémoulade	Concombres rondelles
Rôti de porc	Sauté de dinde	Saute veau	Filet poulet	Filet de hoki
Courgettes au boulgour	Pate	Riz	Mélange 5 céréales	Cordiale de légumes et pomme de terre vapeur
Camembert	Tomme noire	Fondu vache Picon	Saint-Nectaire	cantal
Fruit de saison	Purée pomme	Cocktail de fruit pot	Compote	Fruit de saison



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



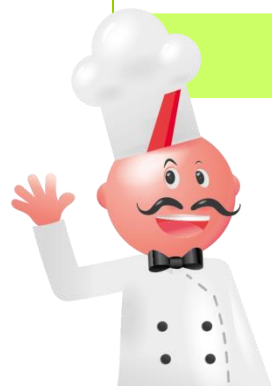
Plat végétarien



Menus

Semaine du 16 au 20 mars 2020 +18 Mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées	Concombres	Tomates	betteraves	Salade pomme de terre
Filet poulet	Sauté de bœuf	Jambon	Saute veau	Filet poisson
Purée de brocolis +pdt	Riz créole	Carottes lentilles	Macaroni	Tian de légumes
Edam	Brie	Camembert	Gouda	kiri
Compote pomme	Fruit de saison	Compote fraise	Quartier pomme fraise	Compote



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits







Plat végétarien



Menus

Semaine du 23 au 27 Mars 2020 +18 Mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre	Œuf	Cœur de palmier	Tomate 	Carottes râpées
Aiguillette de poulet	Sauté de porc	Rôti de bœuf	Gigot d'agneau patate douce *	Filet de hoki Macaroni
Pommes de terre	Petit pois + pdt	Courgettes braisées et blé tendre	 Edam	Fromage Frais
Tomme noire	Camembert	Saint Nectaire 	Fruit de saison	compote
Fruit de saison	Cocktail fruit 	Compote		



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien






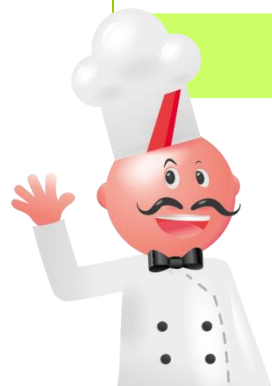
Menus

Semaine du 30 mars au 03 avril 2020 +18 Mois



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de betteraves	Macédoine	Céleri	Poireaux	Salade tomate
poulet rôti	Sauté boeuf	Rôti de porc	Sauté de veau	Pavé de colin d'Alaska
Epinards en branche	Pate penne	Purée pdt	Carottes	Brocolis et pomme de terre
Mimolette	Dés emmental	Bleu	Cantafrais	Coulommiers
Fruit de saison	Compote ananas frais	Salade de fruit frais	Compote	Fruit de saison
			 	



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Plat végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
Fromage AOP

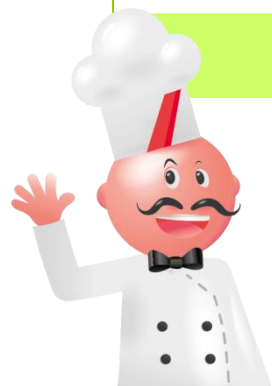


sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus

Semaine du 06 au 10 avril 2020 +18 Mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Champignons à la grecque	Céleri rémoulade	Endives au pomme	Macédoine	Carottes râpées
Filet poulet	Sauté d'agneau	Roti de porc	Sauté de bœuf Riz	Filet de hoki
Bauquière de légumes	Légumes couscous	Carottes +pdt	Fromage frais	Poêlée d'été et macaroni
Gouda	Camembert	Mimolette	Banane	Emmental
Pêche	<i>assortiment compote</i>	Compote framboise		Fruit de saison



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





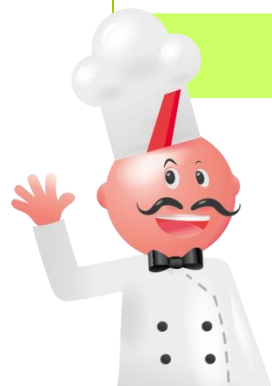
Plat végétarien



Menus

Semaine du 13 au 17 avril 2020 +18 Mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	<p>Salade de pâtes</p> <p>Saute de dinde</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Concombres rondelles</p> <p>Supreme de merlu</p> <p>tortis</p> <p>Tomme grise</p> <p>Compote</p>	<p>Blanc Asperges</p> <p>sauté de bœuf</p> <p>Purée de patate douce + purée pdt</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Cœur d'artichauts</p> <p>Filet de poisson blanc</p> <p>Riz créole</p> <p>Emmental</p> <p>Compote allégée pomme fraise</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





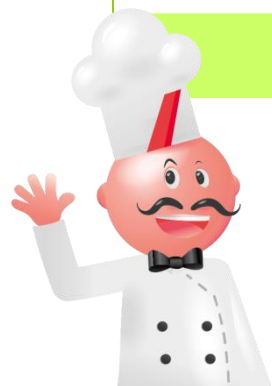
Plat végétarien



Menus

Semaine du 20 au 24 avril 2020 +18 Mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de betteraves	Cœur artichauds	Champignons à la Grecque	Repas de Pâques	Céleri râpé
Roti veau	Sauté de boeuf	Filet de poulet	concombres	pave colin
Riz créole	Haricot beurre	Lentilles	Roti d'agneau	Torti
Emmental	Mimolette	Vache Picon	Carottes 	Bleu 
Fruit de saison	Banane	Fruit de saison	Bouche chèvre frais	Compote assortiment
			Compote 	



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





Plat végétarien



Menus

Semaine du 27 au 30 avril 2020 +18 Mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate	  Brocolis salade	Carotte râpée	Poireaux vinaigrette	
Rôti de boeuf	Sauté de porc	Aiguillette de poulet	Gigot d'aneau	
Haricots verts	Patate douces purée	Courgette	Blé	
Coulommiers	Vache qui rit	Edam	Brie	
Duo fruits frais	Fruit banane	Compote cassis	Compote fraise	



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien

