

Menus de la Semaine du 01 au 04 Novembre 2022



Les menus intègrent 50 % de produits durables dont 20 % de O

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Végétarien
		Potage de légumes	Taboulé	Carottes râpées
	FERIE	Raviolis de bœuf	Merlu portion filets sauce Bretonne	Enchiladas (haricots rouges, légumes ratatouille, maïs)
		Fromage fondu vache qui rit	Purée d'épinards	Cantal AOP
		Fruit de saison	Coulommiers	Crème dessert saveur chocolat
		Petit beurre Yaourt à boire	Madeleines Fromage blanc et compote	Petit écolier + yaourt aromatisé Pâte de fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



100% du pain, des œufs et des laitages (yaourt nature et fromage blanc) sont



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Appellation d'origine protégée



Produit Français



Décongelé



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Charolais



Label rouge



Produit local



Menus de la Semaine du 07 au 11 Novembre 2022



Les menus intègrent 50 % de produits durables dont 20 % de O

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Végétarien			Le brocolis	
Feuilleté de fromage	Chou chinois <i>Vinaigrette</i>	Céleri rémoulade	Soupe de brocolis et mascarpone	FERIE
Couscous végétarien boulettes de soja	Colin d'Alaska pané riz soufflé et citron	Sauté de veau	Pizza thon poivron	
Fromage blanc sucré	Purée de pommes de terre	Boulgour	Salade	
Fruit de saison	Cantal AOP	Camembert	Yaourt aromatisé framboise	
	Lacté saveur vanille	Gâteau au yaourt (œuf)	Fruit de saison (banane)	
Biscuit cuillère Jus pomme et Yaourt nature sucré	Pain + pâte à tartiner Fruit de saison	Barre de céréales Lait	Petits écoliers au chocolat Fruit de saison et Jus multifruits	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

100% du pain, des œufs et des laitages (yaourt nature et fromage blanc) sont



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Appellation d'origine protégée



Œuf de poule élevé en plein air



Produit de la mer durable



Label rouge



Produit local



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 14 au 18 Novembre 2022



Les menus intègrent 50 % de produits durables dont 20 % de O

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Végétarien		Le pois chiche
Betteraves vinaigrette	Tartine maïs carottes	Endives vinaigrette au miel	Radis beurre	Salade batavia vinaigrette
Saucisse chipolatas S/P: saucisse de volaille	Colin sauce citron	Omelette	Hachi parmentier de boeuf	Rôti de dinde au jus
Lentilles	Riz	Haricots verts persillés	Avec Pomme de terre	Chou fleur béchamel
Yaourt nature sucré	Petit fromage frais aromatisé	Pont l'évêque AOP	Fromage frais tartare	Pointe de brie
Fruit de saison	Crème vanille	Fruit de saison	Compote de pomme allégée en sucre et biscuit petit beurre	Gâteau Basque
Etoile chocolat Jus & Yaourt aromatisé	Langue de chat Compote et lait chocolaté	Pain + confiture Lait aromatisé fraise	Madeleine x2 Fruit de saison	Viennoiserie Jus multi-foits

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

100% du pain, des œufs et des laitages (yaourt nature et fromage blanc) sont



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Appellation d'origine protégée



Produit Français



Décongelé



Œuf de poule élevé en plein air



Produit de la mer durable



Charolais



Label rouge



Produit local





















SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 21 au 25 Novembre 2022




Les menus intègrent 50 % de produits durables dont 20 % de  O

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Coupe du monde de foot 	Végétarien 
Taboulé	Potage légumes et vermicelles 	Macédoine mayonnaise	Dips de carottes sauce fromage blanc  fines herbes	Salade verte et maïs vinaigrette
Emincé  de dinde saveur kébab	Poisson frais  sauce citron	Emincé de bœuf  sauce tomate, origan	Cheeseburger et ketchup 	Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette 
Duo de carottes	Riz 	Torsades	Frite	
Bûche de lait mélange	Saint Nectaire AOP 	Yaourt aromatisé 	Yaourt à boire	Fromage blanc  et sucre
Fruit de saison 	Eclair chocolat	Fruit de saison	Cake pois chiche cacao (œuf bio)  	Compote pomme ananas Allégée en sucre
Pain au lait + confiture Fruit	Quatre quart, compote Jus d'orange	Viennoiserie Lait ½ écrémé	Pain et barre de chocolat Yaourt nature 	Sablé et fruit Fromage blanc 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits


100% du pain, des œufs et des laitages (yaourt nature et fromage blanc) sont 



 Issu de l'agriculture biologique


 Plat végétarien


 Cuisiné par nos équipes

 Appellation d'origine protégée


 **Produit Français**

 **Décongelé**

 Œuf de poule élevé en plein air

 Produit de la mer durable

 **Charolais**

 Label rouge



















 **LOCAL**
Produit local

 **sodexo**
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 28 Novembre au 02 Décembre 2022




Les menus intègrent 50 % de produits durables dont 20 % de  O


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Végétarien 
Macédoine et tomate	Tortilla avec guacamole	Carottes râpées vinaigrette  	Bouillon vermicelle	Endives et croûtons Vinaigrette
Jambon blanc	Crozimouflette (dinde)	 Hoki sauce ciboulette	Paleron de bœuf 	Nuggets de blé
Coquillettes  Emmental râpé	Yaourt nature sucre 	Riz 	Purée de légumes	Semoule  à la tomate
Camembert	Fruit de saison  	Fromage frais fraidou	Cantal AOP 	Petit fromage frais aromatisé
Fruit de saison		Ile flottante	Moelleux à la fleur d'oranger (œuf bio)   	Purée de pomme 
Yaourt aromatisé et madeleine Fruit de saison	Compote et biscuit nappé chocolat Jus d'orange	 Pain + barre de chocolat  Yaourt nature sucré	Palmier Compote et Lait ½ écrémé	Sablé + yaourt à boire Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits


100% du pain, des œufs et des laitages (yaourt nature et fromage blanc) sont 



 Issu de l'agriculture biologique


 Plat végétarien


 Cuisiné par nos équipes

 Appellation d'origine protégée

 **Produit Français**

 **Décongelé**

 Œuf de poule élevée en plein air

 Produit de la mer durable

 **Charolais**

 Label rouge

 Produit local


SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 05 au 09 décembre 2022



Les menus intègrent 50 % de produits durables dont 20 % de O

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Végétarien		Le chou rouge	
Saucisson à l'ail Mousse de canard	Salade croquante pommes, oranges	Potage potiron	Salade verte Vinaigrette	Coleslaw
Beignet de calamar	Dahl de lentilles corail et riz (carotte, crème, curry, lait coco, lentille corail, oignon, riz)	Steak haché de bœuf Sauce poivre	Rôti de porc au jus S/P: rôti de dinde au jus	Sauce au thon tomate basilic façon bolognaise
Epinards branches béchamel		Semoule	Chou rouge confit aux pommes et pommes de terre	Pennes
Saint nectaire AOP	Tomme blanche	Fromage blanc et sucre	Fromage frais petit cotentin	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison	Gâteau aux pépites de chocolat et coco (œuf)	Fruit de saison
Petits beurre + compote Verre de lait	Madeleine Fromage blanc et fruit de saison	Pain & confiture Compote de fruit	Brioche et pâte à tartiner Fruit de saison	Fourré et compote Jus de pommes

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



100% du pain, des œufs et des laitages (yaourt nature et fromage blanc) sont



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Cuisiné par
nos équipes



Appellation d'origine
protégée



Produit
Français



Décongelé



Œuf de poule
élevé en plein air



Produit de la
mer durable



Charolais



Label rouge



Produit local



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 12 au 16 décembre 2022



Les menus intègrent 50 % de produits durables dont 20 % de O

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Chou blanc vinaigrette	Végétarien Salade mexicaine	Carottes râpées Vinaigrette	Rillettes aux 2 poissons (saumon et colin)	Velouté de lentilles corail au lait de coco
Pilon poulet rôti	Tortis, carottes potiron et mozzarella	Poisson pané	Viande restant à déterminer sauce pain d'épices	Poisson frais sauce citron
Frite	Yaourt nature et sucre	Riz	Pomme de terre au four et haricot vert	Courgettes
Bûche de lait de mélange	Fruit de saison	Petit fromage frais aromatisé	Duo de fromage (Mimolette et Brie)	Pont l'Evêque AOP
Gélifié chocolat	Yaourt nature sucré, palet breton Jus de pommes	Compote de pomme ananas Allégée en sucre	Dessert entremet chocolat	Banane sauce chocolat
Pain au lait + confiture Sirop	Pain et pâte à tartiner Lait	Pain au lait + confiture Sirop	Viennoiserie Clémentines	Céréales + lait Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

100% du pain, des œufs et des laitages (yaourt nature et fromage blanc) sont



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Appellation d'origine protégée



Œuf de poule élevé en plein air



Produit de la mer durable



Label rouge



Produit local



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 19 au 23 décembre 2022

Vacances scolaires



Les menus intègrent 50 % de produits durables dont 20 % de O

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade batavia Vinaigrette moutarde	Potage poireaux épices	Végétarien	Chou rouge et thon	Mâche et betteraves
Boulette de mouton Sauce tomate	Dés de poisson blanc sauce basilic	Salade de lentilles, maïs et carottes	Rôti de bœuf cuit	Emincé de dinde Au paprika et fromage blanc bio
Gnocchettis	Riz	Pizza poivrons mozzarella	Purée de pommes de terre	Carottes et haricots blancs
Fromage blanc nature et sucre	Yaourt aromatisé	Salade verte	Saint Nectaire AOP	Brie
Tarte au flan	Fruit de saison	Fromage fondu	Fruit de saison	Liégeois saveur vanille
Pain + confiture Fruit de saison	Sablé Fruit et lait ½ écrémé	Pain et barre de chocolat Jus de pommes	Petits beurre + compote Lait ½ écrémé	Gaufre au sucre Jus orange

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

100% du pain, des œufs et des laitages (yaourt nature et fromage blanc) sont



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Appellation d'origine protégée



Œuf de poule élevé en plein air



Produit de la mer durable



Label rouge




















Produit local



Menus de la Semaine du 26 au 30 décembre 2022 Vacances scolaires



Les menus intègrent 50 % de produits durables dont 20 % de  O

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Végétarien 				
Potage de légumes 	Saucisson à l'ail et cornichons Pâté de volaille	Haricots verts <i>Vinaigrette moutarde</i>	Salade verte  Vinaigrette agrumes cannelle	Radis et beurre ½ sel
Omelette 	Boulettes au mouton	Pizza aux fromages	Emincé de dinde 	Emincé de Bœuf  façon bourguignon
Pommes de terre quartier avec peau	Gnocchetti façon sauce bolognaise <i>Emmental râpé</i>	<i>Salade verte</i> 	Tortis tricolores 	Carottes
Yaourt nature  et sucre		Cantal AOP 	Fol épi	Pointe de brie
Fruit de saison	Fruit de saison  	Fruit de saison 	Cake chocolat épices  (œuf  	Géliné vanille
Madeleines  Yaourt nature et Jus d'orange	Biscuit à la cuillère et fruit Jus de pommes	Viennoiserie Lait ½ écrémé	Barre de céréales Lait ½ écrémé	Gaufre et compote Jus multifruits

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

100% du pain, des œufs et des laitages (yaourt nature et fromage blanc) sont 



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Appellation d'origine protégée



Produit Français



Décongelé



Œuf de poule élevé en plein air



Produit de la mer durable



Charolais



Label rouge



Produit local



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE