

# Menus de la Semaine du 01 au 04 Novembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>FERIE</b>	Potage de légumes   Raviolis de bœuf  Fromage fondu vache qui rit  Fruit de saison au choix	Taboulé  Merlu portion filets sauce Bretonne  Purée d'épinards  Coulommiers  Gâteau aux pommes	Pomelos et sucre  Enchiladas (haricots rouges, légumes ratatouille, maïs)   Saint nectaire AOP  Crème dessert saveur chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air











Produit de la mer durable



Décongelé



# Menus de la Semaine du 07 au 11 Novembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Le brocolis 	
Œufs durs mayonnaise Ou <b>Potage crécy</b>	<b>Chou chinois</b> Salade verte <i>Vinaigrette moutarde</i>	Céleri rémoulade	<b>Soupe de brocolis et mascarpone</b>  <b>Carottes rape</b>	<b>FERIE</b>
 Couscous végétarien boulettes de soja 	Colin d'Alaska pané riz soufflé et citron 	Aiguillette de poulet rôti	Roti de porc au jus 	
Fromage frais aromatisé	Purée de pommes de terre	Ratatouille 	Riz	
Fruit de saison au choix	Emmental Gouda	Camembert	Yaourt aromatisé framboise	
	<b>Lacté saveur vanille</b> Lacté saveur chocolat	Gâteau basque 	Fruit de saison au choix	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Cuisiné par  
nos équipes



Œuf de poule élevée en  
plein air



Produit de la  
mer durable






Décongelé



# Menus de la Semaine du 14 au 18 Novembre 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis beurre <b>Pomelos et sucre</b></p> <p>Sauté de bœuf sauce au paprika </p> <p>Boulgour</p> <p>Gouda <b>Compote de pomme et biscuit petit beurre</b> Compote tous fruits et biscuit petit beurre Allégées en sucre</p>	<p><b>Betteraves vinaigrette</b> Cœur de palmier</p> <p>Saucisse chipolatas</p> <p>Lentilles</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix <b>Gâteau basque</b> </p>	<p>Champignons frais vinaigrette</p> <p>Omelette basquaise</p> <p>Haricots verts</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Riz au lait </p>	<p>Tartine maïs carottes </p> <p>Parmentier de poisson </p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p><b>Le pois chiche</b>  <b>LES NOUVELLES RECETTES</b></p> <p>Carottes râpées vinaigrette <b>Potage de légumes</b> </p> <p>Rôti de dinde au jus </p> <p>Chou fleur béchamel</p> <p>Pointe de brie</p> <p><b>Cake pois chiche cacao</b> </p> <p><b>Compote pomme poire</b> </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable









Décongelé



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 21 au 25 Novembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Potage légumes et vermicelles</b> </p> <p>Haricots blancs et cerfeuil</p> <p>Merlu portion filets sauce citron </p> <p>Riz</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p><b>Crème chocolat</b></p>	<p>Salade verte et maïs vinaigrette</p> <p><b>Coleslaw</b> </p> <p>Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p><b>Compote pomme ananas</b></p> <p>Compote pomme cassis</p> <p>Allégée en sucre</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Rôti de bœuf sauce tomate</p> <p>Torsades</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p><b>Coupe du monde de foot</b> </p> <p>Dips de carottes sauce fromage blanc fines herbes</p> <p>Cheeseburger et ketchup</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Fromage frais saint môret</p> <p>Milk shake vanille </p> 	<p>Potage de légumes</p> <p><b>Salade de risetti aux petits légumes</b></p> <p>Sauté de dinde sauce moutarde</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p><b>Tarte au flan</b></p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air








Produit de la mer durable



Décongelé



# Menus de la Semaine du 28 Novembre au 02 Décembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Mâche et betteraves vinaigrette</b> Radis beurre</p> <p>Sauté de bœuf sauce aux olives </p> <p>Semoule</p> <p>Gouda</p> <p><b>Compote pomme</b>  Compote de pomme fraise Allégées en sucre</p>	<p><b>Salade de pois chiche</b> Salade de lentilles</p> <p>Crêpe aux champignons</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé</p> <p><b>Fruit de saison au choix</b> Mousse chocolat</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Hoki sauce basilic </p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais fraidou</p> <p>Ile flottante</p>	<p><b>Œuf dur mayonnaise</b> Œuf dur sauce cocktail</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Coquillettes</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p><b>Endives et croûtons</b> Salade iceberg <i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p>Nuggets de blé </p> <p>Purée de butternut Bio</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Moelleux à la fleur d'oranger </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé



# Menus de la Semaine du 05 au 09 décembre 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de farfalles Salade de pommes de terre moutarde à l'ancienne</p> <p>Beignet de calamar</p> <p>Epinards branches béchamel</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p><b>Potage crecy</b> Salade verte et radis vinaigrette au miel</p> <p>Dahl de lentilles corail et riz</p> <p>Tomme blanche</p> <p><b>Lacté saveur vanille nappé caramel</b> Lacté saveur chocolat</p>	<p>Champignon</p> <p>Sauté de bœuf sauce moutarde</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p><b>Le chou rouge</b></p> <p>Salade verte et raisins secs Vinaigrette moutarde <b>Veloute carotte</b></p> <p>Rôti de porc au jus S/P: rôti de dinde au jus</p> <p><b>Chou rouge confit aux pommes</b> et pommes de terre</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p><b>Beignet chocolat noisettes</b> Beignet aux pommes</p>	<p><b>Coleslaw</b> Céleri rémoulade</p> <p>Sauce au thon tomate basilic</p> <p>Pennes Bio semi-complète</p> <p>gouda</p> <p>Fruit de saison au choix</p>

LES NOUVELLES RECETTES



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable







Décongelé



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 12 au 16 décembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Batavia vinaigrette <b>Chou blanc</b> Vinaigrette moutarde</p> <p>aiguillette de poulet au curry</p> <p>Boulgour</p> <p>Bûche de lait de mélange</p> <p><b>Mousse au chocolat au lait</b> Mousse au chocolat noir</p>	<p><b>Betteraves vinaigrette</b> Chou fleur sauce ravigote</p> <p>Tortis, carottes potiron et mozzarella  </p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Tartiflette </p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p>Compote de pomme ananas Allégées en sucre</p>	<p><b>REPAS DE NOEL</b></p>	<p><b>Velouté de lentilles corail</b>  <b>au lait de coco</b></p> <p>Salade de haricots rouges et maïs</p> <p>Merlu portion filets  sauce citron</p> <p>Courgettes</p> <p>Saint Paulin</p> <p><b>Banane sauce chocolat</b> Compote pomme mangue</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable










Décongelé





# Menus de la Semaine du 19 au 23 décembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mâche et betteraves	Potage poireaux épicés 	Oeuf dur mayonnaise	Céleri rémoulade	Carottes râpées Vinaigrette moutarde
Sauté de dinde au romarin 	Dés de poisson blanc sauce basilic 	Pizza poivrons mozzarella  	Rôti de bœuf froid et son jus chaud	aiguillette de poulet
Carottes et haricots blancs	Riz	Salade verte	Purée de pommes de terre 	Gnocchettis
Brie	EDAM	Fromage frais cantafrais	Yaourt aromatisé	Montcadi croute noire
Liégeois saveur chocolat	Fruit de saison au choix	Compote de pomme ananas	Tarte flan 	Compote poire

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Oeuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé

