

Menus de la Semaine du 02 au 06 Septembre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte et croûtons Tomates basilic vinaigrette Omelette nature Blé bio et ratatouille Camembert Dessert lacté gélifié chocolat Dessert lacté gélifié saveur vanille	Betteraves rouges vinaigrette Macédoine Vinaigrette Emincé de thon sauce au basilic Riz bio Yaourt aromatisé Fruit de saison au choix	Carottes bio râpées Vinaigrette Jambon de dinde Purée de brocolis Saint Nectaire AOP Donuts	Menu de la rentrée Pastèque Melon jaune Nuggets crispidor à l'emmental Coquillettes Bio semi complète et ketchup Fromage frais Cantadou ail et fines herbes Compote de pomme bio pêche Compote pomme bio fraise	Houmous Œuf dur mayonnaise Sauté de bœuf sauce aux olives Courgettes bio Petit fromage blanc au fruit Fruit de saison au choix



Issu de l'agriculture biologique



Bœuf français



Ce2 certification environnemental niveau 2



Label rouge



AOP



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 09 au 13 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de lentilles à l'échalote  Salade de haricots rouge tomate  bio et épice chili Boulettes au mouton et bœuf sauce provençale Carottes  bio persillées Yaourt aromatisé Fruit de saison au choix	Batavia et oignons frits vinaigrette Tomates Vinaigrette  Boulgour sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs  Saint paulin Fromage blanc au coulis de fruits jaunes Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Melon jaune Rôti de dinde au jus  Pennes  bio Fromage frais de campagne Fruit de saison au choix	Radis roses et beurre Coleslaw Merlu  sauce citron Riz  bio Fromage fondu vache qui rit Smoothie abricot pomme bio banane Compote pomme  bio abricot	Concombres  bio vinaigrette Chou chinois vinaigrette Cordon de bleu  Haricots verts  bio à l'ail Brie Gâteau aux haricots blancs et myrtilles



Issu de l'agriculture biologique



Bœuf français



Ce2 certification environnemental niveau 2



Label rouge



AOP



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 16 au 20 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque Melon jaune Hoki sauce armoricaine Coquillettes  bio Fromage frais saint morêt Fruit de saison au choix	Tomates Vinaigrette  Salade verte vinaigrette Sauté de boeuf sauce paprika persil  Petits pois  Pont l'évêque AOP  Chouquette crème vanille  Flan pastei de nata 	Rillettes de canard Omelettes  Pommes de terre quartier avec peau Coulommiers  Fruit de saison au choix	Betteraves  bio vinaigrette Brocolis  bio aux amandes Vinaigrette Nuggets de blé Ratatouille et blé  bio Yaourt nature  bio et sucre Dessert lacté gélifié vanille nappé caramel Dessert lacté gélifié au chocolat	Céleri  bio râpé vinaigrette Tomates vinaigrette  Dahl de lentilles corail riz  Petit fromage blanc au fruit Compote de pommes  bio Compote pomme  bio banane  bio



Issu de l'agriculture biologique

Bœuf français



Ce2 certification environnemental niveau 2



Label rouge



AOP

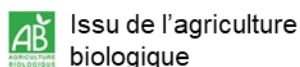


sodexo

Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 23 au 27 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis et beurre Courgettes râpées au curry Sauté de dinde sauce au romarin Boulgour AB bio Edam Dessert lactée saveur vanille nappe caramel Dessert lacté gélifié saveur vanille	Gaspacho de tomate Macédoine mayonnaise Pizza tomate emmental et mozzarella Salade verte Yaourt aromatisé Fruit de saison au choix	Céleri AB rémoulade Aiguillette de poulet rôti Légumes façon maillot (carottes bâtonnets, haricots verts et petits pois) et pommes de terre vapeur Emmental Compote de poire AB bio	Carottes AB bio râpées Tomates et maïs vinaigrette à l'huile de noix Colin Alaska pane riz soufflé Epinards branches béchamel Fromage blanc et sucre Gâteau aux pommes	Crêpe à l'emmental Feuilleté au fromage fondu Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs Petit louis Fruit de saison au choix



Bœuf français



Ce2 certification environnemental niveau 2



Label rouge



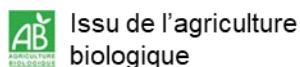
AOP



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 30 septembre au 04 Octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates <i>Vinaigrette</i>  Céleri  bio râpé <i>Vinaigrette</i> Poulet rôti sauce forestière  Purée de pommes de terre  bio Cantal AOP  Dessert lacté gélifié saveur vanille Dessert lacté gélifié au chocolat	Carottes  bio râpées <i>Vinaigrette</i> Salade verte <i>Vinaigrette</i> Farfalles sauce  champignon à la crème et noisettes Yaourt aromatisé Gaufre liégeoise Gaufre nappé chocolat	Haricots rouge tomate et épice chili sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne  Haricots verts  bio Petit fromage frais aromatisé Fruit de saison au choix	Concombres  bio <i>Vinaigrette</i> Pomelos et sucre Quenelle nature sauce tomate Riz  bio Coulommiers Compote pomme  bio abricot Compote pomme  bio fraise	Salade de pommes de terre ciboulette <i>Taboulé</i> Duo de Colin d'Alaska  et saumon sauce citron Carotte  au cumin Tomme grise Fruit de saison au choix



Bœuf français



Ce2 certification environnemental niveau 2



Label rouge



AOP

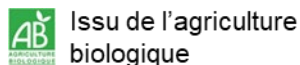


Menus de la Semaine du 07 au 11 Octobre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots beurre à l'échalote Macédoine mayonnaise  Emince de dinde sauce romarin  Pennes  Bio semi-complète Gouda Fruit de saison au choix	Pomelos et sucre Salade verte <i>Vinaigrette</i> Parmentier à la volaille kebab et purée de pois cassés Brie Smoothie ananas passion Compote pomme  bio banane	Soupe de lentilles corail et lait de coco Colin Alaska  pane riz soufflé Petits pois mijotés  Tomme grise Banane  bio topping caramel et crème fouettée	Panais rémoulade aux pommes Endives  bio vinaigrette Sauté de bœuf jus aux herbes  Boulgour  bio Cantal AOP  Dessert lacté gélifié au chocolat Dessert lacté gélifié saveur vanille	Salade iceberg <i>Vinaigrette</i> Carottes  bio râpées <i>Vinaigrette</i> Et noix de cajou en topping  Riz thai korma végétarien patate douce et edamame Fromage blanc  bio Fruit de saison au choix



Bœuf français



Ce2 certification environnemental niveau 2



Label rouge



AOP



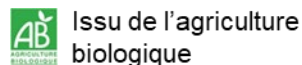
Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 14 au 18 Octobre 2024

Les épices



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves  bio vinaigrette Colin d'Alaska  sauce aux épices douces Purée de pommes de terre bio à la noix de muscade Yaourt aromatisé Fruit de saison au choix	Endives  bio vinaigrette agrumes cannelle Sauté de dinde sauce  curry crémée Semoule  bio Cantal AOP  Dessert lacté à boire au chocolat	Tartinade de haricots rouges aux épices mexicaines Rôti de bœuf sauce  tomate Carottes  bio au cumin Coulommiers Fruit de saison au choix	Salade verte vinaigrette aux herbes Nugget de blé et sauce fromage blanc à la menthe et épices kebab Haricots verts Petit fromage blanc au lait entier Cake aux épices et crème fouettée ou crème anglaise	Concombres  bio rondelles vinaigrette Penne sauce pois chiche épinard tandoori et pois chiche rôtis  Pont l'évêque AOP  Compote de pomme bio poire  bio et cardamome 



Bœuf français



Ce2 certification environnemental niveau 2



Label rouge



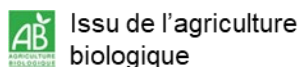
AOP



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 21 au 25 Octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Cœur de palmier et maïs vinaigrette Sauté de boeuf sauce goulash (paprika)  Pommes de terre vapeur  Yaourt nature  bio et sucre Fruit de saison au choix	Chou rouge  bio <i>Vinaigrette</i> Riz  sauce chili et égrené végétal  Gouda Liégeois au chocolat	Soupe de légumes rôti de dinde sauce aux pruneaux  Farfalles Fromage frais aux fruits Fruit de saison au choix	Endives  bio <i>Vinaigrette</i> Poulet rôti au jus  Carottes  bio persillées Camembert Semoule au lait	Saucisson à l'ail et cornichon Œuf dur mayonnaise  Colin d'Alaska  pané riz soufflé Purée de potiron Cantal AOP  Fruit de saison au choix



Bœuf français



Ce2 certification environnemental niveau 2



Label rouge

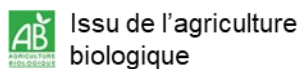


AOP



Menus de la Semaine du 28 au 31 octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de potiron et fromage fondu vache qui rit  Semoule  bio sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs  Saint nectaire AOP  Fruit de saison au choix	Pomelos et sucre Emincé de saumon sauce crème  Petits pois persillés  Yaourt aromatisé Beignet aux pommes 	Salade de riz  bio , maïs, olives et poivrons Omelette aux fines herbes  Epinards branches béchamel Cantal AOP  Fruit de saison au choix	Carottes  bio râpées <i>Vinaigrette</i> Rôti de bœuf au jus  Purée de pommes de terre bio  Pont-l'Évêque AOP  Compote de pomme bio banane   bio	



Bœuf français



Ce2 certification environnemental niveau 2



Label rouge



AOP

