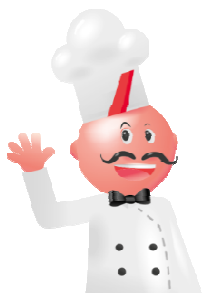


Menus

Le 1^{er} Mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				 Rôti de bœuf, ketchup Blé Fromage blanc au sucre Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



AOP



Plat végétarien



MSC pêche durable



Plat du chef



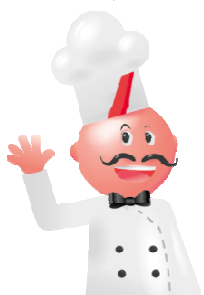
sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus

Semaine du 4 au 8 Mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de mâche et betteraves et dés d'emmental Sauté de porc sauce esterel S/P: sauté de dinde  Chou-fleur persillé Donuts	Croustillants de poisson et citron Carotte au jus et farfalles Carré Fruit de saison 	Salade verte mimosa Vinaigrette crémeuse à la ciboulette Sauté de bœuf sauce forestière  Boulgour Yaourt aromatisé	Rôti de dinde sauce miel poivrons  Haricots beurre Bûche mi- chèvre Fruit de saison 	 Carottes râpées et dés d'emmental Gratin de moules Pommes quartiers Flan nappé caramel

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



AOP



Plat végétarien



MSC pêche durable



Plat du chef



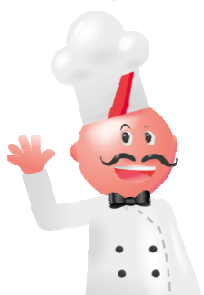
sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus

Semaine du 11 au 15 Mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre au pesto et emmental   Pavé de colin au citron Gratin d'épinards et riz Fruit de saison	 Carottes râpées à l'orange et dés d'edam Raviolis Milk shake poire cassis 	Crêpe au fromage Normandin de veau au jus Crumble de légumes printanier Fruit de saison 	 Potage de brocolis qui rit Jambon froid S/P: Jambon de dinde Purée de pomme de terre Fruit de saison	Salade iceberg et maïs Rôti de bœuf au jus  Coquillettes  Yaourt aromatisé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



AOP



Plat végétarien



MSC pêche durable



Plat du chef



Menus de la Semaine du 18 au 22 Mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				A l'écoute de ma planète
Carottes râpées vinaigrette et dés de tomme		Salade verte et dés d'emmental		Chou blanc et pomme de terre Vinaigrette au miel
Paëlla de la mer 	Moelleux de poulet rôti au jus  Haricots verts persillés	Sauté de bœuf au paprika  Petit pois	Clafouti de carottes au cumin (Plat végétarien)  Coulommiers Fruit de saison 	Filet de merlu sauce  créole Penne 
Mousse au chocolat	Coulommiers Fruit de saison	Moelleux enrobé au chocolat		Petit filou

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



AOP



Plat végétarien



MSC pêche durable



Plat du chef



Menus de la Semaine du 25 au 29 Mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Merguez	Salade iceberg Vinaigrette à l'huile de noix	 Escalope de dinde sauce tomate	Radis rose en dip, houmous betterave 	Rôti de porc sauce moutarde
Ratatouille et semoule	Parmentier aux deux poissons et brocolis	 Riz	Cheeseburger  Frites	S/P: Rôti de dinde 
Chanteneige		Cantal 		Chou vert et carotte à la crème de thym et blé
Fruit de saison	Fromage blanc et crème de marron	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé	Tomme blanche
				Fruit de saison 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



AOP



Plat végétarien



MSC pêche durable



Plat du chef



Menus de la Semaine du 1^{er} au 5 Avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw		Chou rouge au vinaigre de framboise et dés d'emmental	Céleri rémoulade et bleu	
Bœuf sauce bolognaise	 Poulet rôti	Filet de hoki sauce bonne femme 	Bœuf façon bourguignon 	Quenelle sauce nantua
Penne 	Pomme vapeur persillée	Courgettes et polenta	Carottes	Riz créole 
Flan vanille nappé caramel	Fromage frais sucré	Smoothie poire pomme ananas 	Gaufre	Camembert
	Fruit de saison 			Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



AOP



Plat végétarien



MSC pêche durable



Plat du chef



Menus de la Semaine du 8 au 12 Avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hachis Parmentier Brie Fruit de saison 	Salade verte et dés d'emmental Pavé de colin sauce armoricaine  Epinards béchamel Chou vanille	Rôti de bœuf, jus aux herbes  Purée de légumes Petit cotentin Fruit de saison 	Mission anti-gaspi Concombres en cubes Vinaigrette à la tomate Gratin de pâtes au jambon   Milk shake chocolat et madeleine	Céleri râpé sauce cocktail Poisson pané et citron  Ratatouille et boulgour Fromage blanc et gelée de groseille

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



AOP



Plat végétarien



MSC pêche durable



Plat du chef



Menus de la Semaine du 15 au 19 Avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Poulet rôti sauce tomate  Riz  Petit filou Fruit de saison	Couscous boulettes de mouton Légumes couscous et semoule Vache qui rit Fruit de saison	Chou blanc et dés d'emmental Sauté de bœuf sauce forestière  Boulgour Compote de pomme allégée en sucre 	 Carottes râpées et dés de tomme Vinaigrette au paprika Marmite de poisson sauce persane  Crumble de courgettes aux herbes de Provence Cake, coulis fraise menthe  	Frittata de pommes de terre, pesto et chèvre   Coulommiers Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



AOP



Plat végétarien



MSC pêche durable



Plat du chef



Menus de la Semaine du 22 au 26 avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	Sauté de porc sauce diable S/P: sauté de dinde  Carottes persillées et lentilles Yaourt nature  Fruit de saison	 Concombre vinaigrette Et dés d'emmental Fajitas au poulet, tomate, poivrons Smoothie fraise banane 	 Repas de printemps Chou chinois et crumble au parmesan Gigot d'agneau Petits pois Dessert de printemps	Parmentier de thon  Emmental Fruit de saison 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



AOP



Plat végétarien



MSC pêche durable



Plat du chef



Menus de la

Du 29 au 30 avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées au citron et dés d'emmental Steak haché de bœuf sauce brune Coquillettes  Lacté chocolat	Saucisse de Strasbourg S/P: saucisse de volaille Purée de légumes Fromage frais Fruit de saison 			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



AOP



Plat végétarien



MSC pêche durable



Plat du chef

