

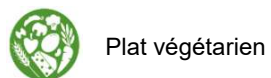
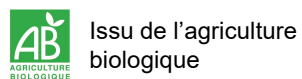
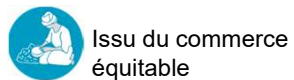
Menus de la Semaine du 22 au 26 Février 2021



Découvrir pour mieux grandir




Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre sauce kebab	Chiffonnade de salade et croûtons		Céleri sauce cocktail	Salade de quinoa
Poisson pané et citron	Chili con carne  S/V: chili sin carne		Jambon blanc S/V: Nuggets de blé	Omelette du chef  
Chou fleur béchamel	Riz		Polenta crémeuse	Fondue de poireaux
Carré	Mimolette		Petit filou	Brie
Fruit	Flan vanille nappé caramel		 Gâteau au chocolat	Fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

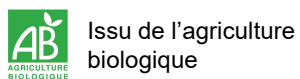
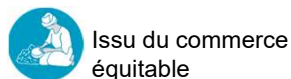


Menus

Semaine du 1 au 5 Mars 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tartinade de haricots blancs	Salade de riz aux olives		Carottes râpées vinaigrette	Velouté de potiron
Sauté de dinde au paprika S/V: Feuilleté chèvre	Fricassée de thon sauce armoricaine		Haché de bœuf jus aux herbes S/V: Quenelle sauce tomate 	Enchiladas haricots rouges et maïs  (Haricots rouges, maïs, légumes ratatouille, œufs, oignons, emmental)
Carottes persillées	Haricots beurre		Petit pois	
Saint Paulin	Montcadi croûte noire		Fromage blanc	Croc'lait
Compote pomme ananas	Fruit		Gâteau façon financier 	Fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Plat du chef



Menus

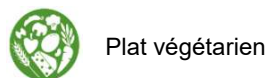
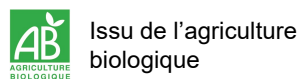
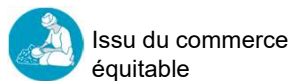
Semaine du 8 au 12 Mars 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre	Carottes râpées vinaigrette		Chou blanc vinaigrette	Œufs durs mayonnaise
Chipolatas S/V: Filet de merlu sauce basilic	Aiguillette de poulet sauce tex mex S/V: Omelette du chef 		Nuggets de poulet S/V : Pané fromager	Céréales kasha, carottes, butternut, raisins secs, amandes 
Semoule et légumes à couscous	Gnocchis		Purée de potiron	 
Montcadi croute noire	Brie		Croc'lait	Gouda
Flan vanille	Compote pomme abricot		Gâteau aux pommes	Fruit



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 15 au 19 Mars 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pépinette sauce tomate	Betteraves vinaigrette		Salade de farfalles vinaigrette	Haricots verts à l'échalote
Colin d'Alaska sauce persane	Jambon blanc S/V: Omelette du chef		Crispidor au fromage 	Boulette de bœuf au curry S/V : Feuilleté au fromage
Gratin de poireaux	Penne		Chou vert et carotte à la crème de thym	Brocolis persillés
Yaourt aromatisé	Vache qui rit		Coulommiers	Fromage blanc
Fruit	Lacté saveur vanille		Ananas au sirop	 Gâteau de quinoa aux poires et noisettes



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 22 au 26 Mars 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de cœur de palmier vinaigrette	Velouté Dubary		Champignons émincés à la ciboulette	Carottes râpées vinaigrette
Filet de merlu sauce créole	Feuilleté au fromage 		Haché de veau marengo S/V: Quenelle sauce Nantua	Echine de porc sauce moutarde S/V: Filet de colin sauce aux herbes
Gnocchi à la crème	Torsade sauce tomate		Semoule	Pomme de terre rissolées
Fromage blanc	Tomme blanche		Fromy	Mimolette
Fruit	Purée pomme et poire 		Donuts	Flan vanille nappé caramel

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien






Plat du chef



Menus de la Semaine du 29 mars au 02 Avril 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				BOL DE RIZ ou
Betteraves mimosa	Salade de pâtes		Salade verte et croûtons vinaigrette	Radis beurre
Haché de bœuf sauce stroganoff (<i>carottes, paprika, tomate concentrée, oignons</i>) S/V: Nuggets de blé	Haut de cuisse de poulet S/V: Quenelle sauce Nantua		Dés de poisson (Merlu, Colin, Hoki) sauce citron	Dalh de lentilles corail et riz (lentilles corail, riz, carottes, ail, curry, crème liquide, lait de coco, bouillon de légumes)
Chou fleur et pomme de terre en béchamel	Mélange de légumes racines		Cœur de blé	 
Petit filou	Croc'lait		Coulommiers	Fromage blanc
Fruit	Fruit		 Smoothie pomme kiwi	Tarte flan

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 05 au 09 Avril 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	<p>Salade de haricots rouges vinaigrette dosette</p> <p>Sauté de porc sauce provençale S/V: Filet de colin sauce citron</p> <p>Carottes au cumin</p> <p>Petit suisse</p> <p>Compote de pomme</p>		<p>Repas de Printemps</p> <p>Tomates basilic</p> <p>Sauté d'agneau sauce brune S/V: Quenelle sauce forestière</p> <p>Flageolets</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Cake poire chocolat</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Timbale de riz à l'espagnole (<i>Riz, lentilles, oignons, courgettes, poivrons, tomate pelée, emmental</i>)</p> <p style="text-align: center;"> </p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>Compote de pomme</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

