

















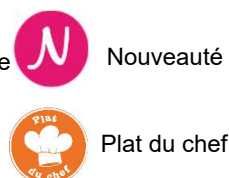


Menus de la Semaine du 6 au 10 Novembre 2023















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Taboulé  Fondant au fromage de brebis aux brocolis   Petit suisse  Fruit 	 Chou bicolore Vinaigrette à l'huile de Colza de Lucie  Pavé de colin d'Alaska sauce crevettes Riz créole  Fromage blanc Au miel du Perche  		 Salade Iceberg et maïs Tartiflette Normande   Au camembert Dessert lacté saveur chocolat	 Soupe de citrouille du Jardin de l'espoir Cuisse de poulet rôtie  Coquillettes semi complète  Fromage frais Cantafrais  Fruit



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 13 au 17 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte </p> <p>Dauphinois au saumon</p> <p>Et brocolis</p> <p>Yaourt nature de Stéphanie et vermicelles au chocolat </p>	<p>Rillettes  Et cornichon</p> <p>Rôti de bœuf </p> <p>Purée aux salsifis</p> <p>Emmental </p> <p>Fruit </p>		<p> Betteraves vinaigrette </p> <p>Croustillant au fromage </p> <p>Haricots verts </p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées  Vinaigrette à l'orange</p> <p>Saucisse de porc </p> <p>Flageolets</p> <p>Plateau de fromage d'Auvergne  Et pain de campagne </p> <p>Dessert lacté saveur vanille nappé caramel</p>



Viande Française



Œuf plein air



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat végétarien



Nouveauté



Plat du chef



















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 20 au 24 Novembre 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Céleri rémoulade 	Concombres sauce yaourt 		Salade coleslaw 	Cake aux lentilles corail, noisette  Sauce fromage blanc
Omelette 	Sauté de bœuf  		Rôti de porc 	Filet de Hoki à l'armoricaine
Ratatouille	Navets Et Boulgour 		Haricots blancs 	Chou fleur 
Fromage frais Petit Cotentin 				Coulommiers 
Riz au lait  	Ile flottante		Yaourt aromatisé à la pêche 	Fruit 



Viande Française



Œuf plein air



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat végétarien



Nouveauté






















Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 27 Novembre au 1 décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Pomelos 	Velouté potiron lentilles corail 		Galantine de volaille 	Salade iceberg 
Chili sin carne  	Colin d'Alaska pané		Aiguillettes de poulet 	Hachis de bœuf 
Riz créole 	Epinards béchamel au lait de coco 		Printanière de légumes 	Du potager 
Fromage fondu Kiri 			Plateau de fromages Normands Et pain de campagne 	
Compote de pomme  	Fruit 		Fruit	Yaourt nature de Stéphanie Et céréales 



Viande Française



Œuf plein air



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat végétarien



Nouveauté


















Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 4 au 8 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Cordon bleu </p> <p>Lentillons </p> <p>Fromage fondu Vache qui Rit </p> <p>Fruit</p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Couscous aux boulettes de mouton </p> <p>Semoule </p> <p>Yaourt aromatisé à la myrtille </p>		<p>Potage aux brocolis</p> <p>Pavé de merlu sauce provençale</p> <p>Tortis </p> <p>Emmental râpé </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p> Végétarien</p> <p>Quinoa façon taboulé</p> <p>Galette au fromage  </p> <p>Salade verte </p> <p>Fruit </p>



Viande Française



Œuf plein air



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat végétarien



Nouveauté
















Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 11 au 15 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pâtes </p> <p>Blanquette de dinde </p> <p>Petits pois </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit </p>	<p> Végétarien</p> <p>Carottes râpées vinaigrette à l'orange </p> <p>Œuf dur </p> <p>À la florentine (épinards)</p> <p>Semoule au lait  </p>		<p>Radis beurre</p> <p>filet de colin au basilic</p> <p>Blé </p> <p>Dessert lacté saveur vanille</p>	<p>Potage aux légumes</p> <p>Steak haché </p> <p>Frites au four</p> <p>Brie </p> <p>Fruit </p>



Viande Française



Œuf plein air



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat végétarien



Nouveauté


















Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 18 au 22 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			*Repas de Noël*	
Macédoine de légumes 	Chou rouge 		Sirop de menthe	Salade verte
Marmite de poisson blanc 	Croustillant de blé 		Rillettes au saumon 	À la vinaigrette huile de colza de Lucie 
Chou fleur béchamel et Blé 	Haricots beurre		Parfait de bœuf charolais 	Jambon blanc 
Fruit	Camembert 		Pommes croquettes	Penne semi complète 
	Banane et pâte à tartiner 		Fromage fondu Croc- lait 	Fromage blanc au coulis de mangue 
			Pâtisserie de Noël, clémentine	



Viande Française



Cœuf plein air



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat végétarien



Nouveauté



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

