



















Menus

Semaine du 08 au 12 Janvier 2024

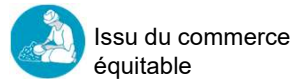


Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Végétarien			 C'EST LA FÊTE
Betteraves vinaigrette 	Potage légumes 		Partage de la galette	Salade verte  
Médailillon de Merlu sauce curry	Croustillants au fromage 		Chou blanc  Vinaigrette huile de colza de Lucie	Hachis parmentier  Au bœuf 
Blé 	Coquillettes semi-complètes 		Aiguillettes de poulet sauce Vallée d'Auge 	Printanière de légumes 
Camembert 			Fromage fondu « Kiri » 	Yaourt aromatisé
Fruit 	Fruit 		Galette des Rois	Madeleine



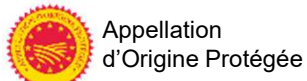
Produit Français



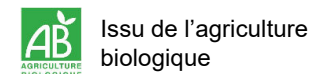
Issu du commerce équitable



Viande Bovine Française



Appellation d'Origine Protégée



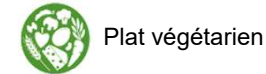
Issu de l'agriculture biologique



Viande de veau Française



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat végétarien



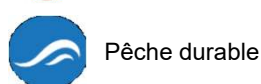
Viande ovine Française



Nouveauté



Plat du chef



Pêche durable


















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

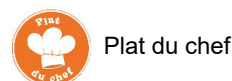
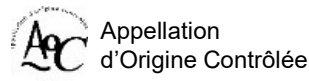
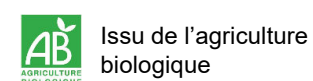
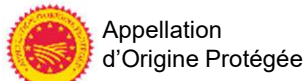
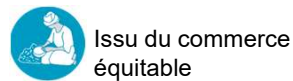


Menus

Semaine du 15 au 19 Janvier 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de fusillis au basilic </p> <p>Galopin de veau</p> <p>Chou fleur béchamel </p> <p>Fruit</p>	<p>Salami & beurre </p> <p>Blanquette de poisson aux petits légumes</p> <p>Semoule </p> <p>Coulommiers  </p> <p>Fruit </p>		<p>Les USA</p> <p>Salade coleslaw </p> <p>Cheeseburger Au Ketchup </p> <p>Frites</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Coulis de mangue et céréales</p>	<p> Potage aux brocolis </p> <p>Galette au fromage  </p> <p>Salade iceberg </p> <p>Compote de pomme  </p>




















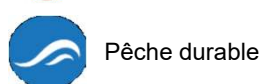
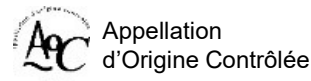
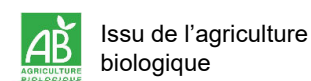
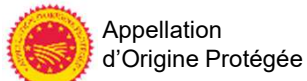
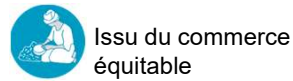
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus

Semaine du 22 au 26 Janvier 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage aux légumes Et fromage râpé </p> <p>Marmite de poisson</p> <p>Boulgour (blé concassé) À la mexicaine </p> <p>Fruit </p>	<p>Mousse de canard</p> <p>Rôti de porc à la moutarde </p> <p>Lentillons </p> <p>Tomme d'Auvergne </p> <p>Fruit </p>		<p>Pomelos </p> <p>Sauté de bœuf Sauce tomate </p> <p>Pâtes Penne rigate </p> <p>Fromage blanc  </p> <p>Gâteau haricots blancs et chocolat </p>	<p> </p> <p>Carottes râpées Vinaigrette à l'orange</p> <p>Boulette de sarrasin </p> <p>Ratatouille</p> <p>Riz au lait </p>



















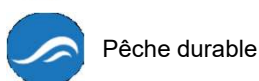
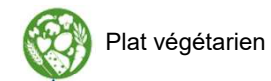
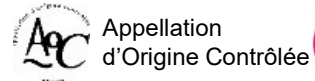
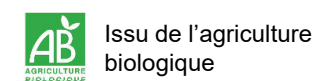
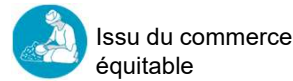
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus

Semaine du 29 janvier au 02 Février 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Spaghettis </p> <p>Bolognaise  </p> <p>Vache-qui-rit </p> <p>Fruit</p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Blanquette de dinde </p> <p>Chou-fleur</p> <p>Saint Paulin </p> <p>Semoule au lait  </p>		<p> Potage au potiron</p> <p>Omelette </p> <p>Epinards béchamel </p> <p>Fruit</p>	<p>Vive les crêpes</p> <p>Haricots verts Sauce vinaigrette</p> <p>Parmentier  Au saumon & brocolis</p> <p>Salade Iceberg sauce bulgare </p> <p>Crêpe d'Alençon à la confiture </p>





















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus

Semaine du 05 au 09 Février 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Rillettes et cornichon 	Chou bicolore 		Salade de tortis 	Potage aux pois cassés  
Pavé de colin d'Alaska sauce Provençale	Saucisse de porc 		Fondant au fromage de brebis 	Bœuf bourguignon 
Polenta 	Lentillons  		Salade verte  	Pomme noisette
Fromage frais « Petit Cotentin » 				Saint Nectaire 
Fruit 	Yaourt aromatisé à l'abricot 		Dessert lacté saveur vanille	Fruit



Viande Française



Issu du commerce équitable



Viande Bovine Française



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Viande de veau Française



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat végétarien



Viande ovine Française



Nouveauté



Plat du chef



Pêche durable

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits















Menus

Semaine du 12 au 16 Février 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Mardi Gras		Saint Valentin	
Salade de haricots blancs et maïs	Pomelos 		Carottes râpées vinaigrette passion 	Crêpe au fromage
Moëlleux de poulet	Filet de merlu Sauce aurore		Croustillant au fromage Ketchup de pomme 	Rôti de bœuf & jus aux herbes 
Courgettes & pommes de terre Béchamel 	Chou fleur 		Gnocchetti à la betterave	Haricots verts 
Fruit 	Plateau de fromages Normands et pain de campagne  		Yaourt nature  	Fruit
	Beignet aux pommes		Cake à la praline rose	



Viande Française



Issu du commerce équitable



Viande Bovine Française



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Viande de veau Française



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat végétarien



Viande ovine Française



Nouveauté



Plat du chef



Pêche durable

















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

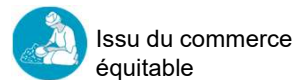
Menus

Semaine du 19 au 23 Février 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade coleslaw </p> <p>Colin pané</p> <p>Epinards à la béchamel </p> <p>Camembert </p> <p>Fruit </p>	<p> Radis & beurre</p> <p>Tajine marocain et pois chiche </p> <p>Semoule </p> <p>Yaourt aromatisé au citron </p>		<p>Haricots verts  vinaigrette à l'huile de colza de Lucie </p> <p>Tartiflette </p> <p>Salade verte vinaigrette à la moutarde à l'ancienne  </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Taboulé</p> <p>Blanquette de dinde </p> <p>Carottes </p> <p>Tomme d'Auvergne </p> <p>Fruit</p>



Viande Française



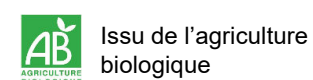
Issu du commerce équitable



Viande Bovine Française



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Viande de veau Française



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat végétarien



Viande ovine Française



Nouveauté



Plat du chef



Pêche durable

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

