











Menus de la Semaine du 29 Août au 02 Septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<p>C'EST LA FÊTE</p> <p>MENU DE BIENVENUE</p> <p>Sirop de grenadine</p> <p>Melon Charentais</p> <p>Steak haché de bœuf </p> <p>Sauce ketchup</p> <p>Penne semi complète </p> <p>Camembert </p> <p>Crêpe au sucre </p>	<p> </p> <p>Salade de concombres</p> <p>Sauce au yaourt </p> <p>Pané du fromager </p> <p>Ratatouille & blé </p> <p>Fruit </p>



Viande Française



Issu du commerce équitable



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 5 au 9 Septembre 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte </p> <p>Parmentier au saumon & brocolis</p> <p>Brie </p> <p>Dessert lacté au chocolat</p>	<p>Tomates au basilic du Jardin de l'Espoir </p> <p>Boules au mouton</p> <p>Flageolets</p> <p>Fromage frais cantafrais </p> <p>Fruit </p>		<p>Rillettes & cornichons </p> <p>Cuisse de poulet rôtie </p> <p>Gratin de courgettes au parmesan du Jardin de l'Espoir </p> <p>Fruit</p>	<p>Melon vert </p> <p>Chili sin carne </p> <p>Riz & lentillons à l'indienne  </p> <p>Yaourt nature à boire </p>



Viande Française



Issu du commerce équitable



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 12 au 16 Septembre 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées Vinaigrette à l'orange </p> <p>Galopin de veau</p> <p>Semoule </p> <p>Dessert lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Salade de riz et maïs </p> <p>Nuggets de blé </p> <p>Haricots verts </p> <p>Fromage frais Petit moulé </p> <p>Glace</p>		<p> Pastèque</p> <p>Sauté de porc </p> <p>Spaghettis </p> <p>Saint Paulin </p> <p>Compote de pommes  </p>	<p>Salade de tomates À l'huile d'olive </p> <p>Filet de colin Sauce crème</p> <p>Carottes & pommes de terre persillées </p> <p>Cake poire, noisette & sarrasin  </p>



Viande Française



Issu du commerce équitable



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 19 au 23 Septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				
<p>Melon jaune</p>	<p>Salade de concombres sauce yaourt</p>  		<p>Galantine de volaille</p> 	<p>Salade coleslaw</p> 
<p>Omelette</p> 	<p>Saucisse au porc</p> 		<p>Croustillants de poisson</p>	<p>Rôti de boeuf</p> 
<p>Epinards, pommes de terre Sauce béchamel</p> 	<p>Petits pois</p> 		<p>Printanière de légumes</p> 	<p>Purée de lentilles corail à l'indienne</p>  
<p>Riz au lait</p>  	<p>Yaourt aromatisé framboise</p> 		<p>Fromage fondu Samos</p> 	<p>Coulommiers</p> 
			<p>Fruit</p> 	<p>Flan pâtissier</p>  



Viande Française



Issu du commerce équitable



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 26 au 30 septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé </p> <p>Haché au poulet</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Pont-l'évêque </p> <p>Fruit </p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Jambon blanc </p> <p>Coquillettes </p> <p>Fromage blanc aux fruits </p>		<p>Salade iceberg (salade ciselée) </p> <p>Parmentier au merlu & aux brocolis</p> <p>Camembert </p> <p>Crêpe </p>	<p> Melon </p> <p>Boulette de sarrasin </p> <p>Ratatouille</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Galette sablée</p>



Viande Française



Issu du commerce équitable



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat végétarien



Nouveauté




















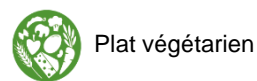
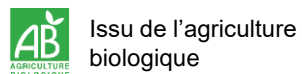
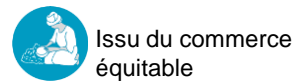
Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 3 au 7 Octobre 2022



















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte </p> <p>Tartiflette</p> <p>Compote de pommes  </p> <p>Spéculoos</p>	<p>Haricots blancs sauce cerfeuil </p> <p>Aiguillette de poulet sauce Normande </p> <p>Jardinière de légumes </p> <p>Fromage fondu Vache qui rit </p> <p>Fruit </p>		<p>Mousse de canard </p> <p>Filet de hoky Sauce crevettes</p> <p>Semoule </p> <p>Plateau de fromage d'Auvergne & pain de campagne  </p> <p>Fruit </p>	<p> Carottes râpées </p> <p>Vinaigrette à l'orange </p> <p>Fondant à la patate douce, Chèvre & noisette </p> <p>Yaourt aromatisé</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 10 au 14 Octobre 2022

Lundi MAROC	Mardi TURQUIE	Mercredi	Judi ESPAGNE	Vendredi FRANCE
L'ODYSEE DU GOÛT DU BASSIN MEDITERRANEEN				
 Samoussa  Tajine marocain végétarien   Yaourt nature  Fruit 	 Chou blanc & carottes Sauce blanche  Pain pita kebab (émincé de dinde) Frites  Fromage blanc au miel		 Tortillas (Galette de pomme de terre aux œufs) Filet de hoky façon zarzuella  Haricots verts & riz  Fromage à croûte noire Fruit	 Rillettes de sardine & pain de campagne  Bœuf façon gardiane  Petits pois & carottes  Gâteau au citron & crème anglaise  



Viande Française



Issu du commerce équitable



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat végétarien



Nouveauté



















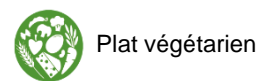
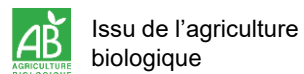
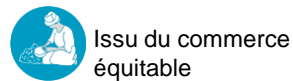
Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 17 au 21 Octobre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Salade verte au maïs</p> <p>Colin d'Alaska pané et citron</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Tome d'Entrames </p> <p>Dessert lacté saveur vanille</p>	<p> Betteraves Vinaigrette moutarde à l'ancienne </p> <p>Enchiladas  (Tortillas de blé)</p> <p>Haricots rouges & pois chiche </p> <p>Fruit </p>		<p>100 % LOCAL</p> <p>Potage aux légumes du jardin de l'espoir D'Alençon </p> <p>Saucisse Normande </p> <p>Lentillons du Perche mijotés </p> <p>Fromage blanc Ornaïs </p> <p>Crêpe D'Alençon </p> <p>Pain de St Germain du Corbéis</p>	<p>Radis & beurre</p> <p>Cuisse de poulet rôti </p> <p>Tortis </p> <p>Yaourt aromatisé à la myrtille </p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

