
















Menus

Semaine du 03 au 07 Janvier 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Betteraves vinaigrette  Pané du fromager  Coquillettes semi-complètes  Fruit 		Partage de la galette Salade de chou blanc & dés de mimolette   Aiguillettes de poulet sauce Vallée d'Auge  Jardinière de légumes  Galette des Rois	Salade verte   Hachis parmentier Au bœuf   Camembert  Compote de pommes 



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



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus

Semaine du 09 au 13 Janvier 2023

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> Potage aux carottes </p> <p>Galette au fromage  </p> <p>Salade iceberg </p> <p>Pêche au sirop</p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Colin d'Alaska pané </p> <p>Haricots verts </p> <p>Fromage frais « Cantafrais » </p> <p>Gâteau à la patate douce </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



Menus

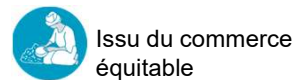
Semaine du 16 au 20 Janvier 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage aux légumes Et fromage râpé </p> <p>Sauce thon </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>Haricots beurre</p> <p>Carré des Ecluses  </p> <p>Fruit </p>		<p>La Sardaigne</p> <p>Salade verte </p> <p>Fond d'artichaut</p> <p>Vinaigrette aux herbes </p> <p>Sauté de bœuf  </p> <p>Sauce tomate olive & origan</p> <p>Pâtes Penne rigate  </p> <p>Fromage blanc  </p> <p>Gâteau au yaourt à la ricotta & pépites de chocolat  </p>	<p> Carottes râpées </p> <p>Vinaigrette à l'orange</p> <p>Boulette de sarrasin </p> <p>Ratatouille</p> <p>Riz au lait </p>



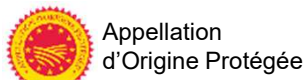
Viande Française



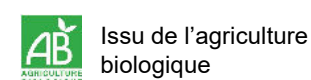
Issu du commerce équitable



Viande Bovine Française



Appellation d'Origine Protégée



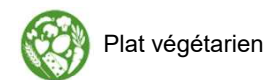
Issu de l'agriculture biologique



Viande de veau Française



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat végétarien



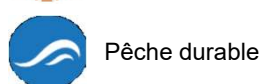
Viande ovine Française



Nouveauté



Plat du chef



Pêche durable














Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus

Semaine du 23 au 27 Janvier 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Spaghettis </p> <p>Bolognaise  </p> <p>Fromage fondu « Samos » </p> <p>Fruit</p>	<p> Végétarien</p> <p>Taboulé</p> <p>Omelette </p> <p>Petits pois </p> <p>Saint Paulin </p> <p>Fruit</p>		<p>Potage au potiron</p> <p>Boulettes au mouton</p> <p>Flageolets</p> <p>Fromage blanc aux fruits </p>	<p>Haricots verts Sauce vinaigrette</p> <p>Parmentier  Au saumon & brocolis</p> <p>Salade Iceberg sauce bulgare </p> <p>Compote pommes </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



Menus

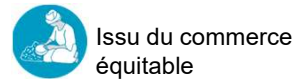
Semaine du 30 Janvier au 03 Février 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi  	Vendredi
Rillettes et cornichon 	Chou bicolore 		Vive les crêpes	Potage aux pois cassés  
Pavé de colin d'Alaska sauce Provençale 	Saucisse de porc 		Fondant au fromage de brebis 	Bœuf bourguignon 
Semoule 	Lentillons  		Salade verte 	Poêlée de légumes 
Fromage frais « Petit Cotentin » 				Saint Nectaire 
Fruit 	Yaourt aromatisé à l'abricot 		Crêpe à la crème fouettée 	Fruit



Viande Française



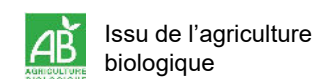
Issu du commerce équitable



Viande Bovine Française



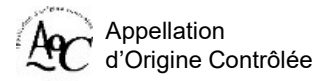
Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Viande de veau Française



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat végétarien



Viande ovine Française



Nouveauté



Plat du chef



Pêche durable

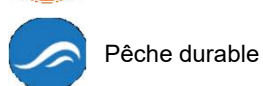
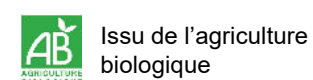
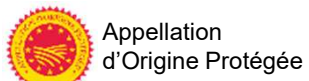
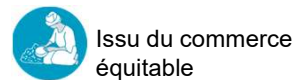
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus

Semaine du 06 au 10 Février 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de haricots blancs</p> <p>Moëlleux de poulet sauce normande</p> <p>Courgettes & pommes de terre Béchamel</p> <p>Fruit</p>	<p>Samoussa</p> <p>Filet de merlu aux Agrumes</p> <p>Chou fleur</p> <p>Plateau de fromages Normands et pain de campagne</p> <p>Fruit</p>		<p>Céleri rémoulade</p> <p>Enchiladas aux</p> <p>Haricots rouges & maïs</p> <p>Fan nappé au caramel</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Rôti de bœuf & jus aux herbes</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt nature à boire</p> <p>Madeleine</p>
















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



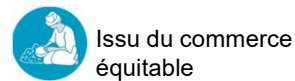
Menus

Semaine du 27 Février au 03 Mars 2023

Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade coleslaw 	Radis & beurre		Salade de haricots verts 	Taboulé
Marmite de poisson blanc	Nuggets de fromage 		Tartiflette	Blanquette de dinde 
Blé 	Epinards à la béchamel		Salade verte vinaigrette à la moutarde à l'ancienne  	Carottes 
Camembert 			Yaourt aromatisé Au citron 	Tomme d'Auvergne 
Fruit 	Eclair au chocolat			Mousse chocolat



Viande Française



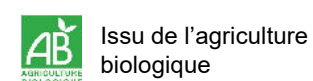
Issu du commerce équitable



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



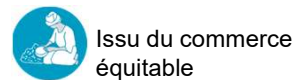
Menus

Semaine du 06 au 10 Mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				
Pomelos	Potage aux légumes et fromage râpé		Salade iceberg 	Cake aux pois chiche & cumin
Chili sin carne 	Saucisse de Strasbourg 		Sauté de bœuf au paprika  	Sauce fromage blanc  
Riz semi-complet 	Boulgour (blé concassé) 		Haricots blancs 	Printanière de légumes 
Yaourt nature  				Emmental 
& corn flakes	Fruit 		Ile flottante	Fruit 



Viande Française



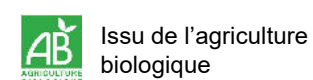
Issu du commerce équitable



Viande Bovine Française



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Viande de veau Française



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat végétarien



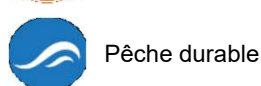
Viande ovine Française



Nouveauté



Plat du chef



Pêche durable

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

