

# Menus

## Semaine du 08 au 12 Janvier 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette	Potage légumes		<b>Partage de la galette</b>	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



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# 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 &amp; 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>



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



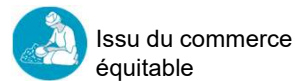
# Menus

## Semaine du 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>



Viande Française



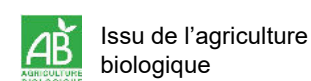
Issu du commerce équitable



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 29 janvier au 02 Février 2024



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



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 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



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Mardi Gras</b>		<b>Saint Valentin</b>	
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

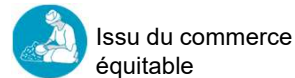
# Menus

## 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> Végétarien</p> <p>Radis &amp; 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



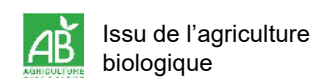
Issu du commerce équitable



Viande Bovine Française



Appellation d'Origine Protégée



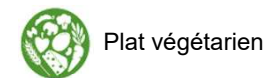
Issu de l'agriculture biologique



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

