















Menus de la Semaine du 1 au 5 Novembre 2021 **VACANCES**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	Crêpe au fromage	Pamplemousse 	Salade verte Chou rouge vinaigrette de framboise 	Menu OVO – Lacto végétarien Potage de légumes 
	Aiguillettes de Poulet Sauce Tomate et crème	Sauté de bœuf stroganoff  	Croustillant de poisson	Chili sin carne et riz 
	Jardinière de légumes 	Purée de pommes de terres	Haricots verts  	
	<u>Petit fromage frais nature</u> Petit fromage frais sucré 	Petit cotentin Fraidou	Gouda Cantal AOP  	<u>Yaourt aromatisé</u> Yaourt nature
<u>Fruits de saison au choix</u>	<u>Compote Pomme-banane</u> <u>Compote Pomme-pêche</u>	Gâteau Vendéen 	<u>Fruits de saison au choix (Clémentines)</u>	
	Gaufre Compote pomme-abricot Lait	Roulé au chocolat Petit Filou Grenadine	Croissant Fruit Lait	Pain Emmental Jus de raisin



Viande bovine Française



Bœuf charolais



Label Rouge



Viande de porc Française



Issu de l'agriculture biologique



Pêche durable



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



Plat végétarien



Dessert du Chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

* Plat à base de porc.



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Les plats soulignés sont les choix des maternelles

Menus de la Semaine du 8 au 12 Novembre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu OVO – Lacto végétarien		La lentille
Soupe aux poireaux	Salade iceberg et croustons Salade iceberg et oignons frits <i>Vinaigrette moutarde</i>	Salade de blé au petits légumes Salade de pâtes sauce cocktail		Betteraves vinaigrette Salade de mâche et croustons
Filet de merlu sauce au curry	<i>J'PEUX PAS</i> Tartimouflette	Boulettes de flageolets	Férié	Steak haché de bœuf sauce brune
Semoule complète	<i>J'AI TARTIFLETTE</i> 	Carottes		Gratin de lentilles, patate douce oignons emmental
Fourme d'Ambert AOP Montboissier	Vache qui rit Croc'lait	<u>Yaourt nature</u> Yaourt aromatisé		<u>Fromage frais aux fruits</u> Fromage frais sucré
Fruits de saison au choix	<u>Mousse au chocolat au lait</u> Mousse au chocolat noir	Poire sauce chocolat		Compote de Marcoussis LE TRIANGLE VERT DES VILLES MARAÎCHÈRES DU HUREPOIX
Pain Beurre Lait Chocolaté	Cookie Yaourt nature Jus multifruit	Gâteau fourré à l'abricot Compote de pomme Lait		Galette bretonne Yaourt aromatisé Jus d'orange

LES NOUVELLES RECETTES



Cultiv'lecteurs de Solidarité



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

* Plat à base de porc.



Viande bovine Française



Viande de porc Française



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



Bœuf charolais



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Dessert du Chef



Label Rouge



Pêche durable



Les plats soulignés sont les choix des maternelles

Menus de la Semaine du 15 au 19 Novembre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien			Fête foraine	*** Anti gaspi***
Salade de lentilles Salade de pois chiche	Soupe de légumes racines 	Chou blanc et raisins secs Chou rouge	Carottes râpées Crumble de noisettes	Œufs durs
Nuggets de blé	Fricassée de poissons sauce armoricaine 	Escalope de dinde viennoise	Hot dog de volaille et ketchup 	Sauté de porc sauce champignons *
Epinards béchamel	Coquillettes	Brocolis	Potatoes	Purée de butternut
Mimolette St Nectaire AOP	<u>Fromage blanc au sucre</u> <u>Fromage blanc vanillé</u> <i>Ferme de Viltain (78)</i>	Camembert Coulommiers	Milk Shake Vanille	Cantafrais Fondu carré
<u>Pêches au sirop</u> Poires au sirop	Fruits de saison au choix	Gâteau aux pommes	Beignet au chocolat	<u>Fruits de saison au choix</u>
Gaufrette Compote pomme banane Lait	Pain Edam Jus multifruit	Gâteau Marbré Fruit Lait	Madeleine Petit Filou Sirop de menthe	Pain et pâte à tartiner Fromage frais sucré Jus d'orange



Viande bovine Française



Viande de porc Française



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



Bœuf charolais



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Dessert du Chef



Label Rouge



Pêche durable



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

* Plat à base de porc.

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Les plats soulignés sont les choix des maternelles

Menus de la Semaine du 22 au 26 Novembre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Bouillon de poule et vermicelles	Friand au fromage	Rosette * Pâté de volaille	Menu OVO – Lacto végétarien Céleri rémoulade Chou chinois	Salade iceberg Endives oignons frits <i>Vinaigrette au basilic</i>
Saucisses chipolatas *	Bolognaise de canard	Colin d'Alaska pané	Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette	Tajine de dinde
Lentilles	Spaghetti	Purée de choux fleur	Petit moulé fines herbes Petit moulé nature	Semoule
<u>Petit fromage frais nature</u> Petit fromage frais sucré	Mozzarella râpé Emmental râpé	<u>Yaourt aromatisé</u> Yaourt nature	Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir	Carré Pont l'Evêque AOP
Fruits de saison au choix	<u>Compote pomme abricot</u> <u>Compote pomme framboise</u>	Fruits de saison au choix		<u>Glace vanille chocolat</u> <u>Glace vanille fraise</u>
Pain Beurre Chocolat chaud	Chouquettes Yaourt aromatisé Grenadine	Céréales au chocolat Compote pomme cassis Lait	Gâteau fourré chocolat Fruit Lait	Pain Vache Picon Jus d'orange



Viande bovine Française



Bœuf charolais



Label Rouge



Viande de porc Française



Issu de l'agriculture biologique



Pêche durable



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



Plat végétarien



Dessert du Chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

* Plat à base de porc.













sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Les plats soulignés sont les choix des maternelles

Menus de la Semaine du 29 au 3 Décembre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots verts Betteraves</p>  <p>Boulettes de bœuf sauce chasseur</p>  <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage frais de campagne sucré Fromage frais de campagne nature</p> <p>Fruits de saison au choix</p> <p>Palmiers Yaourt nature Jus pomme</p>	<p>Carottes en coleslaw Chou blanc en coleslaw</p>  <p>Paëlla au risetti (crevettes, chorizo, poulet, moules, dés de poisson, poivron, oignons)</p> <p>Brie Tomme blanche</p> <p>Lacté vanille Lacté chocolat</p> <p>Pain Beurre Chocolat chaud</p>	<p>L'Edamamé</p>  <p>Salade d'édamamé, semoule, carottes, vinaigrette d'abricot</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Emmental Gouda</p> <p>Fruits de saison au choix (orange)</p> <p>Pain chocolat Yaourt aromatisé Jus multifruit</p>	<p>Potage au potiron</p>  <p>Sauté de porc au romarin</p>  <p>Haricots beurre</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits Petit fromage blanc sucré</p> <p>Gâteau façon pain d'épice</p>  <p>Pain Confiture Lait</p>	<p>Menu OVO – Lacto végétarien</p> <p>Salade verte et oignons frits Mesclun et croûtons</p>  <p>Quiche aux maroilles AOP</p>   <p>Fraidou Petit cotentin</p>  <p>Ile flottante</p> <p>Pain Perdu Jus d'orange</p> 



Viande bovine Française



Viande de porc Française



Bœuf charolais



Issu de l'agriculture biologique



Label Rouge



Pêche durable



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



Plat végétarien



Dessert du Chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

* Plat à base de porc.



Les plats soulignés sont les choix des maternelles

Menus de la Semaine du 6 au 10 Décembre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Le brocolis </p> <p>Menu OVO – Lacto végétarien</p> <p>Macédoine mayonnaise Maïs </p> <p>Crispidor au fromage </p> <p>Purée de brocolis et vache qui rit </p> <p><u>Fromage blanc sucré</u> Fromage blanc nature</p> <p>Fruits de saison au choix (litchi)</p> <p>Madeleine Compote pomme cassis Lait</p>	<p>Salade d'endives Salade verte et croutons </p> <p>Sauté de bœuf stroganoff </p> <p>Frites</p> <p>Petit moule nature Petit moule fines herbes</p> <p>Tarte flan</p> <p>Cookie Petit Filou Jus d'orange</p>	<p>Pamplemousse </p> <p>Roti de porc * </p> <p>Lentilles </p> <p>Saint Nectaire AOP Montcadi </p> <p>Crêpe au chocolat</p> <p>Quatre Quarts Fromage blanc et sucre Grenadine</p>	<p>MISSION ANTI GASPI *** Anti gaspi ***</p> <p>Céleri sauce cocktail Carottes râpées </p> <p>Merguez </p> <p>Légumes couscous et semoule </p> <p>Camembert Coulommiers</p> <p><u>Compote pomme pêche</u> <u>Compote poire</u></p> <p>Pain Barre de chocolat Lait</p>	<p>Soupe du géant (épinards, haricots verts)</p> <p>Pavé de colin aux champignons </p> <p>Riz créole </p> <p><u>Yaourt nature sucré</u> <u>Yaourt aromatisé</u> <u>Ferme de Sigy (77)</u> </p> <p>Fruits de saison au choix</p> <p>Galette bretonne Yaourt aromatisé Jus de raisin</p>



Viande bovine Française



Bœuf charolais



Label Rouge



Viande de porc Française



Issu de l'agriculture biologique



Pêche durable



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



Plat végétarien



Dessert du Chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

* Plat à base de porc.



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Les plats soulignés sont les choix des maternelles

Menus de la Semaine du 13 au 17 Décembre 2021



Sachet de chocolats de Noël offert par la ville et Sodexo

Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			C'EST LA FÊTE <i>Repas de Noël</i>	Menu OVO – Lacto végétarien
Crêpe au fromage	Salade verte et croûtons Mesclun et emmental	Oeuf dur mayonnaise Salade de pommes de terre	<i>Rillettes de saumon et pain polaire</i>	Potages de légumes
Cordon bleu	Blanquette de poissons aux petits légumes	Aiguillettes de poulet au jus	<i>Pavé de dinde sauce aux marrons</i>	Omelette
Purée de céleri	Riz créole	Epinard béchamel	<i>Gaufre salée et haricots verts</i>	Coquillettes sauce tomate
<u>Fromage blanc sucré</u> Fromage blanc nature	Gouda Cantal AOP	<u>Fromage frais aux fruits</u> Fromage frais nature	<i>Petit Louis</i> <i>Rondelé aux noix</i>	Emmental râpé Mozzarella râpée
Fruits de saison au choix	Compote de Marcoussis LE TRIANGLE VERT DES VILLES MARAÎCHÈRES DU HUREPOIX	Fruits de saison au choix	<i>Entremet Montagne au chocolat</i>	Donuts
Sablés Fruit Lait	Gaufrette vanille Flan au chocolat jus d'ananas	Gâteau fourré chocolat Compote pomme fraise Lait	Pain Beurre Chocolat chaud	Chouquettes Yaourt nature sucré Jus multifruit



Viande bovine Française



Viande de porc Française



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



Bœuf charolais



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Dessert du Chef



Label Rouge



Pêche durable



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

* Plat à base de porc.


























Les plats soulignés sont les choix des maternelles

Menus de la Semaine du 20 au 24 Décembre 2021 **VACANCES**



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pamplemousse 	Accras de morue  	Salade de lentilles Salade de pois chiche 	Menu OVO – Lacto végétarien Salade d'endives et croûtons Salade verte et oignons frits 	Potage crécy 
Croustillant de poisson	Spaghetti bolognaise 	Emincé de dinde saveur kebab	Pizza champignons, poivrons et mozzarella  	Tartimouflette
Brocolis et choux fleur 		Haricots verts 	Yaourt nature  Yaourt aromatisé 	Salade verte 
Emmental Saint Nectaire AOP 	Emmental râpé Mozzarella râpée	Fraidou Petit cotentin 	Gâteau à la myrtille 	Camembert Tomme blanche 
Chou à la vanille	Fruits de saison au choix (Clémentines)	Fruits de saison au choix 	 	Milk Shake chocolat 
Céréale Fruit Lait	Madeleine Yaourt aromatisé Grenadine	Gâteau fourré framboise Compote poire Lait	Croissant Flan vanille Jus pomme	Cookie Yaourt nature Jus d'orange



Viande bovine Française



Bœuf charolais



Label Rouge



Viande de porc Française



Issu de l'agriculture biologique



Pêche durable



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



Plat végétarien



Dessert du Chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

* Plat à base de porc.


















sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Les plats soulignés sont les choix des maternelles

Menus de la Semaine du 27 au 30 Décembre 2021 **VACANCES**



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de brocolis	Rillettes de sardines Surimi 	Menu OVO – Lacto végétarien Velouté de Potiron 	Carottes en coleslaw Chou blanc en coleslaw 	Salade verte, croûtons Œufs durs 
Fricassée de poissons sauce armoricaine	Lasagnes au bœuf 	Gratin gnocchetti brocoli cheddar et mozzarella	Poulet Yassa	Steak haché de bœuf sauce brune 
Haricots beurre	Salade verte  		Riz 	Pommes de terre rissolées
<u>Vache qui rit</u> Fondu carré 	Edam Mimolette 	<u>Yaourt aromatisé</u> Yaourt nature	<u>Fromage frais fruité</u> <u>Fromage frais sucré</u>  	Coulommiers Pont l'Evêque AOP 
Banane sauce chocolat	<u>Mousse chocolat au lait</u> Mousse chocolat noir	Fruits de saison au choix	<u>Gâteau poire chocolat</u> 	<u>Cône vanille</u> Cône chocolat
Pain Beurre Chocolat chaud	Biscuit nappé chocolat Petit fromage frais Jus d'ananas	Gâteau fourré abricot Petit filou Jus d'orange	Galette bretonne Compote Lait	Pain et barre de chocolat Fromage blanc Jus de pommes



Viande bovine Française



Bœuf charolais



Label Rouge



Viande de porc Française



Issu de l'agriculture biologique



Pêche durable



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



Plat végétarien



Dessert du Chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

* Plat à base de porc.



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Les plats soulignés sont les choix des maternelles