

Menus de la Semaine du 04 au 08 Octobre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de tomates Chou blanc <i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p>Boulettes de bœuf sauce chasseur</p> <p>Semoule</p> <p>Pont l'Evêque AOP Camembert</p> <p>Milk Shake chocolat</p> <p>Petit beurre Compote pomme-fraise Lait</p>	<p>Salade de lentilles Salade de pois chiche</p> <p>Quiche Lorraine *</p> <p>Salade Verte</p> <p><u>Petit fromage frais aux fruits</u> Petits fromage frais nature</p> <p>Fruits de saison au choix</p> <p>Pain Chamois d'or Jus de pommes</p>	<p>Céleri rémoulade Carottes râpées <i>vinaigrette moutarde</i></p> <p>Emincé de saumon sauce citron</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>Vache qui rit Petit cotentin</p> <p><u>Compote de poire</u> Compote tous fruits</p> <p>Pain au chocolat Yaourt nature Jus multifruit</p>	<p>Le brocolis Menu OVO – Lacto végétarien</p> <p>Endives Salade verte et croûtons <i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p>Fondant au fromage et brocolis</p> <p>Mimolette Emmental</p> <p>Roulé myrtille</p> <p>Pain Barre de chocolat Lait</p>	<p>Rillettes de sardines Rillettes de thon</p> <p>Carbonara de dinde</p> <p>Spaghetti</p> <p>Tomme grise Gouda</p> <p>Fruits de saison au choix</p> <p>Gaufrette vanille Petit Filou Jus d'orange</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.























Les plats soulignés sont les choix des maternelles

Menus de la Semaine du 11 au 15 Octobre 2021



— Découvrir pour mieux grandir —

LES TRESORS DE FRANCE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Le pruneau d'Agen	Le riz de Camargue	Le Chou-fleur Menu OVO – Lacto végétarien	Le Cantal	La Châtaigne
Potage tomate et vermicelle 	Salade de riz de Camargue IGP (mimolette et pesto) 	Salade de tomates Salade de concombres Vinaigrette au vinaigre de cidre 	Panais rémoulade aux pommes Salade iceberg Vinaigrette moutarde	Carottes râpées Chou rouge vinaigrette moutarde 
Escalope de dinde sauce aux pruneaux d'Agen	Steak haché de bœuf sauce provençale  	Crispidor au fromage 	Jambon blanc  	Colin d'Alaska sauce crème 
Pommes noisette 	Brocolis 	Chou fleur, pommes de terre 	Purée façon truffade (cantal AOP)  	Coquillettes 
Saint Paulin Montboissier 	Fromage blanc sucré Fromage blanc nature 	Tomme blanche Brie	Saint Morêt Rondelé ail et fines herbes 	Yaourt nature Yaourt aromatisé 
Fruits de saison au choix	Banane sauce chocolat et crème fouettée	Mousse au chocolat au lait Crème dessert vanille	Compote de Marcoussis  	Cake aux châtaignes 
Céréales au chocolat Compote de pommes Lait	Gaufre nappée chocolat Fromage frais sucré Jus d'ananas	Marbré chocolat Fruit Lait	Génoise framboise Fromage blanc Jus d'orange	Pain Emmental Jus de pommes



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.



















sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Les plats soulignés sont les choix des maternelles

Menus de la Semaine du 18 au 22 Octobre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MISSION ANTI GASPI ***Anti gaspi***		Menu OVO – Lacto végétarien	
Friand au fromage 	Salade d'endives Chou chinois <i>vinaigrette moutarde</i>	Mâche et dés emmental Betteraves vinaigrette	Salade d'automne (<i>salade verte, pomme, noix, croûtons</i>) Carottes râpées <i>vinaigrette moutarde</i>	Potage de légumes 
Bolognaise au thon	Cordon bleu	Rôti de bœuf au jus 	 Aiguillettes de poulet sauce curry	Aiguillettes de poulet sauce curry
Riz 	Petits pois 	Gratin de chou fleur 	Tarte aux trois fromages 	Frites 
Fromage blanc sucré Fromage blanc 	Livarot AOP Camembert 	Edam Montcadi croûte noire	Petit cotentin Fraidou 	Petit fromage frais nature Petit fromage frais aux fruits 
Fruits de saison au choix 	Lacté saveur vanille nappé caramel Lacté saveur vanille	Compote de pommes Compote de pomme banane 	Gaufre nappée chocolat	Fruits de saison au choix 
Cookie Petit Filou Jus de raisin	Sablé Compote pomme abricot Lait	Chouquettes Fromage frais sucré Sirop de grenadine	Pain Beurre Chocolat chaud	Madeleine longue Yaourt nature sucré Jus multifruit



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 25 au 29 octobre 2021 **VACANCES**



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu OVO – Lacto végétarien			MENU ORANGE ET NOIR
Pâté de campagne Pâté de volaille et cornichons	Soupe aux épinards	<u>Salade verte</u> oignons frits Salade de tomates et maïs <u>vinaigrette moutarde</u>	Salade Mexicaine (H.rouges) Salade de <u>lentilles</u>	<u>Chou blanc</u> en coleslaw <u>Carottes</u> en coleslaw
Blanquette de poisson aux petits légumes	Pizza margarita	Lasagne au bœuf	Rôti de porc *	Boulettes de mouton sauce catalane
<u>Semoule</u>	<u>Salade verte</u>		<u>Chou romanesco</u> et <u>chou fleur</u>	Purée de <u>courge butternut</u> Bio
Brie Coulommiers	Petit moulé fines herbes Petit moulé	Saint Paulin Saint nectaire AOP	<u>Yaourt nature</u> Yaourt aromatisé	Mimolette Tomme grise
<u>Fruits de saison au choix</u>	<u>Lacté saveur chocolat</u> <u>Lacté saveur vanille</u>	Smoothie pêche	<u>Fruits de saison au choix</u> (raisin)	<u>Carrot cake</u>
Miel pops Compote pomme-abricot Lait	Galette bretonne Yaourt aromatisé Jus de pomme	Pain au chocolat Fruit Lait	Pain Emmental Sirop de grenadine	Gâteau fourré abricot Gélatifé chocolat Jus d'orange



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.



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Les plats soulignés sont les choix des maternelles