

















Menus de la Semaine du 4 au 8 Novembre 2019

Toutes les crudités sont épluchées, râpées ou coupées en cuisine. Les épluchures sont revalorisées en compost directement sur la cuisine. Toutes les vinaigrettes sont faites maison avec oignons ou échalotes fraîches, huile, vinaigre, ...



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes 	Endives  	Taboulé 	Salade verte vinaigrette aux deux moutardes 	Pommes de terre au thon
Nuggets	Blanquette de veau  	Echine de porc Sauce dijonnaise 	Aiguillettes de poulet Sauce crème et fines herbes	Cordon bleu
Riz et son jus	Pommes de terre rissolées	Lentilles 	Gratin de chou-fleur	Haricots verts 
Fromage 	Yaourt 	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit 	Compote allégée pomme 	Crème dessert à la vanille	Mandarinier  	Milk shake poire cassis 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 11 au 15 Novembre 2019

Toutes les crudités sont épluchées, râpées ou coupées en cuisine. Les épluchures sont revalorisées en compost directement sur la cuisine. Toutes les vinaigrettes sont faites maison avec oignons ou échalotes fraîches, huile, vinaigre, ...



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	Pâté en croûte	Cake au jambon sauce fromage blanc ciboulette	Carotte râpées au citron	Salade verte vinaigrette aux herbes
	Sauce 3 fromages	Rôti de bœuf froid	Sauté de dinde au romarin	Parmentier de poisson à l'huile d'olive
	Pâtes	Haricots plats à l'ail	Épinards béchamel	Fromage
	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruit	Fruit	Gâteau d'anniversaire	Milk shake à la vanille

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien




















Plat du chef



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 18 au 22 Novembre 2019

Toutes les crudités sont épluchées, râpées ou coupées en cuisine. Les épluchures sont revalorisées en compost directement sur la cuisine. Toutes les vinaigrettes sont faites maison avec oignons ou échalotes fraîches, huile, vinaigre, ...

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre	Bouillon du pot-au-feu et petites pâtes	Cake Germanic (saucisse moutarde) 	Ouf dur mayonnaise 	Potage de brocolis  
Escalope de dinde à la crème	Pot au feu (paleron de bœuf et ses légumes (navets, carottes, poireaux, pommes de terre, ...)) 	Omelette aux fines herbes	Tajine de colin fruits de mer et citron confit  	Sauce légumes du Sud  
Haricots verts persillés		Riz créole 	Semoule 	Pâtes 
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Emmental râpé
Beignet au chocolat	Fruit 	Rose des sables 	Fruit  	Brownie 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien

























Plat du chef



Menus de la Semaine du 25 au 29 Novembre 2019

Toutes les crudités sont épluchées, râpées ou coupées en cuisine. Les épluchures sont revalorisées en compost directement sur la cuisine. Toutes les vinaigrettes sont faites maison avec oignons ou échalotes fraîches, huile, vinaigre, ...

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade coleslaw  </p> <p>Rôti de porc Sauce dijonnaise </p> <p>Macaronis </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte vinaigrette balsamique </p> <p>Ragoût de lentilles et légumes  </p> <p>Yaourt</p> <p>Crumble à la poire et aux amandes </p>	<p>Cubes de betteraves </p> <p>Sauté de bœuf au curry  </p> <p>Riz créole</p> <p>Fromage</p> <p>Flan pâtissier </p>	<p>Soupe Dubarry  </p> <p>Patata chili   </p> <p>Fromage</p> <p>Salade de fruits frais piquante </p>	<p>Carottes râpées à l'aneth  </p> <p>Filet de colin lieu Sauce citron </p> <p>Brocolis et blé pilaf</p> <p>Fromage</p> <p>Compote allégée pomme fraise</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien
















Plat du chef



Menus de la Semaine du 2 au 6 Décembre 2019

Toutes les crudités sont épluchées, râpées ou coupées en cuisine. Les épluchures sont revalorisées en compost directement sur la cuisine. Toutes les vinaigrettes sont faites maison avec oignons ou échalotes fraîches, huile, vinaigre, ...

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Endives sauce crème citronnée  </p> <p>Bouchée paysanne</p> <p>Riz créole </p> <p>Fromage</p> <p>Flan saveur chocolat</p>	<p> </p> <p>Cake sarrasin au thon et sauce fromage blanc citronnée</p> <p>Sauté de dinde  Sauce forestière</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Yaourt </p> <p>Fruit </p>	<p>Macédoine sauce à la mayonnaise</p> <p>Cuisse de poulet rôti au jus</p> <p>Bouquetière de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Chou chantilly</p>	<p>Salade verte vinaigrette au vinaigre de cidre </p> <p>Tartiflette </p> <p>Pas de fromage</p> <p>Fromage blanc au miel</p>	<p>Betteraves </p> <p>Crispidor au fromage </p> <p>Coquillettes </p> <p>Fromage</p> <p>Mannala</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien








Plat du chef



Menus de la Semaine du 9 au 13 Décembre 2019

Toutes les crudités sont épluchées, râpées ou coupées en cuisine. Les épluchures sont revalorisées en compost directement sur la cuisine. Toutes les vinaigrettes sont faites maison avec oignons ou échalotes fraîches, huile, vinaigre, ...

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé à la menthe </p> <p>Hachis parmentier de potiron et lentilles corail à la minute   </p> <p>Fromage</p> <p>Lacté chocolat</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Steak haché   Sauce ketchup</p> <p>Haricots verts </p> <p>Fromage</p> <p>Pain perdu aux pommes</p>	<p>Tartine à la Normande pomme camembert  </p> <p>Gigot d'agneau rôti à l'ail</p> <p>Flageolets</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit  </p>	<p>Potage cresson</p> <p>Filet de hoki Sauce cumin </p> <p>Semoule </p> <p>Yaourt </p> <p>Gâteau d'anniversaire </p>	<p>Chou blanc  </p> <p>Aiguillettes de poulet Sauce estragon</p> <p>spätzle</p> <p>Fromage</p> <p>Compote pomme poire</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien

















Plat du chef



Menus de la Semaine du 16 au 20 Décembre 2019

Toutes les crudités sont épluchées, râpées ou coupées en cuisine. Les épluchures sont revalorisées en compost directement sur la cuisine. Toutes les vinaigrettes sont faites maison avec oignons ou échalotes fraîches, huile, vinaigre, ...

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pommes de terre en salade	 Carottes râpées au citron	Pizza aux olives	Salade de mâche croûtons et chèvre vinaigrette huile d'olive 	Velouté de légumes 
Nuggets de blé 	Saucisses de Strasbourg	Haché de veau aux herbes	Piccatas de pintade mariné Sauce crème ail et fines herbes 	Marmite de poisson Sauce persane 
Choux fleur béchamel	Lentilles 	Haricots beurre à l'ail 	Pommes de pin 	Carottes
Fromage 	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt 
Fruit 	Fruit 	Rose des sables 	Bûche chocolat	Muffin

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

