










# Menus de la Semaine du 6 au 10 juillet 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque 	Pizza reine	Salade verte  Vinaigrette balsamique	Mortadelle et cornichon Sv : Œufs durs	Salade de concombre 
Aiguillette de poulet sauce tandoori	Filet de merlu sauce citron 	Burger de veau Sauce barbecue	Rôti de dinde en sauce	Chili sin carne 
Blé	Carottes au jus	Penne	Purée de courgettes	Riz
Saint Paulin	Fromage blanc au sucre 	Edam	Bleu	Cantafras
Flan nappé caramel	Fruit 	Mouliné pomme saveur biscuit	Fruit  Sv Nuggets de poisson	Panna cotta fraise  Sv : Enchilada soja

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 13 au 17 juillet 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b><u>FERIE</u></b>			
Radis beurre		Salade de tomates	Melon	Salade de macédoine
Pave du fromage		Cuisse de poulet		Poisson pané et citron
Ratatouille pomme de terre		Légumes couscous semoule	Torti carbonara	
Picon		Cantadou ail et fines herbes	Tomme blanche	Petit pois carotte au jus
Fruit		Compote pêche	Smoothie raisin fruits rouges	Yaourt aromatisé
SV/ Quenelle sauce aurore		Sv : Colin sauce légumes d été	Sv : Carbonara au thon	Fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique












Plat végétarien



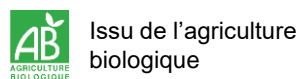
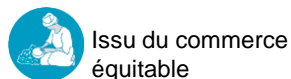
Plat du chef











# Menus de la Semaine du 20 au 24 juillet 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte	Concombre Tzatzíki 	Pastèque	Macédoine mayonnaise	Melon 
Parmentier de poisson 	Moelleux de poulet sauce aigre douce	Quiche lorraine	Sauté de dinde au curry	Assiette kebab
Camembert	Riz	Salade verte 	Coquillettes	Duo de crudité
Fruit 	Cantal 	Fraidou	Yaourt nature sucré	Coulommiers
	Compote pomme banane	Milk shake fraise 	Fruit 	Iles flottantes au caramel 
	Sv: Colin sauce basilic	Sv : Tarte au fromage	Sv : Saumon sauce crème	Sv : Nuggets de fromage

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 27 juillet au 31 JUILLET 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Menu froid</b></p> <p>Tomate vinaigrette </p> <p>Jambon froid</p> <p>Sv : Œufs durs</p> <p>Salade de pâtes arlequin</p> <p>Brie</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Cèleri rémoulade</p> <p>Echine de porc</p> <p>Lentilles</p> <p>Fromage blanc sucre </p> <p>Fruit </p> <p>Sv: Merlu sauce basilic</p>	<p>Carottes râpées  </p> <p>Filet de hoki sauce portugaise </p> <p>Purée de brocolis et pommes de terre</p> <p>Petit filou</p> <p>Donut</p>	<p>Salade de radis</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Boulgour a la ratatouille</p> <p>Saint-Paulin </p> <p>Salade de fruit frais</p> <p>Sv : Pavé du fromager</p>	<p>Salade verte </p> <p>Hache de bœuf sauce barbecue</p> <p>Pomme paillasson</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Yaourt a boire framboise</p> <p>Sv : beignet de poisson</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 3 au 07 août 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pastèque </p> <p>Sauce Bolognaise</p> <p>Penne </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>Sv : Sauce au thon</p>	<p>Tomate concassé mais chips tortilla</p> <p>Escalope de dinde a la crème</p> <p>Riz</p> <p>Fromage blanc au sucre </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade de concombre Vinaigrette balsamique</p> <p>Burger de veau Au jus </p> <p>Purée de légumes</p> <p>Edam</p> <p>Mouliné pomme saveur biscuit allégé en sucre</p>	<p><b>Menu froid</b></p> <p>Salade coleslaw</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Sv : Terrine de poisson</p> <p>Salade de pomme de terre</p> <p>Salade de tomate</p> <p>Bleu </p> <p>Tarte au pomme</p>	<p>Salade verte </p> <p>Lasagne bolognaise</p> <p>Cantafras</p> <p>Salade de fruit</p> <p>Sv : Lasagne au saumon</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef









hkh

**sodexo**

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 10 au 14 août 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pomme de terre ravigote	Salade verte 		Melon 	Salade de carotte 
Daube provençale	Œufs durs mayonnaise		Torti carbonara	Poisson pané et citron 
Haricots verts	Taboulé orientale		Tomme blanche	Epinards à la béchamel et pomme vapeur
Tomme grise	Petit filou		Gâteaux au chocolat 	Yaourt aromatisé
Flan vanille caramel	Compote pomme pêche allégée en sucre		Sv : Carbonara au thon 	Fruit 
SV : Saumon sauce crème				

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 17 au 21 août 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte	Concombre Tzatziki 	Taboulé	Macédoine mayonnaise	Melon 
Parmentier de Bœuf	Moelleux de poulet en sauce Riz aux petits légumes	Quiche Lorraine Salade verte 	Sauté de dinde Coquillettes 	Feuilleté de poisson beurre blanc 
Camembert	Tomme noire	Fraidou	Yaourt nature sucré	Courgettes à la provençale
Mousse au chocolat	Yaourt aux fruit	Milk shake fraise 	Fruit 	Coulommiers 
Sv : Parmentier de colin	Sv : Filet meunière citron	Sv: Tarte au fromage	Sv : Merlu sauce créole	Gâteaux au yaourt

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 24 au 28 août 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate vinaigrette 	Pâté de campagne et cornichon Sv : Œufs durs	Carottes râpées 	Risetti sauce tomate	Salade verte 
Cordon bleu	Sauté de bœuf aux carottes	Filet de hoki sauce portugaise 	Aiguillette de poulet au citron	Saucisse de Strasbourg Ketchup
Purée de brocolis	<b>Semoule</b>	Polenta crémeuse	Haricots beurre	Rösti
Brie	Petit louis	Petit filou	Saint-Paulin	Petit moulé nature 
Liégeois chocolat	Compote	Beignet pomme	<b>Fruit</b> 	Smoothie framboise basilic
Sv: nuggets de poisson	Sv : lieu sauce persane		SV : Omelette au fromage	Sv : Beignet de poisson

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 31 août 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de Carotte 				
Daube provençale				
Tian de légumes frais et coquillettes				
Tomme grise				
Fruit				
Sv: Merlu sauce provençale				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Plat du chef

