








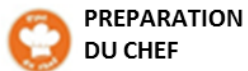
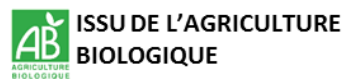


# Menus de la Semaine du 7 au 11 janvier 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
			<b>*** L'épiphanie ***</b>	
Salade de mâche, vinaigrette aux 2 moutardes  ***	Mousse de foie et cornichon* <i>SP : Galantine de volaille et cornichon</i>  ***	Salade de pdt vinaigrette à l'ancienne  ***	Salade verte bio  et croûtons vinaigrette  ***	Céleri râpé à l'indienne  ***
Nuggets de poulet  ***	Blanquette de poisson  aux petits légumes	Goulash de boeuf charolais  à la hongroise  ***	Cuisse de poulet  rôti aux herbes  ***	Hachis parmentier (boeuf charolais)   ***
Torsade bio  et sauce tomate  ***	Riz et carotte  ***	Haricots beurre persillés  ***	Chou-fleur à la béchamel  ***	Coulommiers  ***
Petit cotentin  ***	Fromage blanc et sucre ferme coubertin   ***	Cantal aop   ***	Yaourt nature sucré  ***	Petit pot de glace à la fraise  ***
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	La compote qui croque (compote et céréales)	Galette des rois	



\* Présence de porc












Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



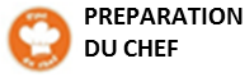
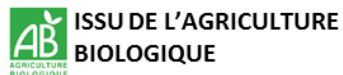
# Menus de la Semaine du 14 au 18 janvier 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade iceberg et crumble noisette ***	Salade de lentilles ***	Pâté de campagne et cornichon* <i>SP : Pate volaille sans porc</i> ***	Chou blanc aux raisins ***	 Carottes râpées vinaigrette et persil ***
Jambon de porc* <i>SP : Jambon de dinde</i>  ***	Boulettes de mouton à la catalane ***	Filet de hoki  sauce créole ***	Rôti de boeuf charolais  sauce bordelaise ***	Saucisse de strasbourg* <i>SP : Saucisse de volaille</i> ***
Gratin de pdt façon tartiflette ***	Printanière de légumes ***	Blé bio  ***	Purée de courge butternut ***	Frites ***
Brie ***	Gouda ***	Petit filou aux fruits ***	Fraidou ***	Yaourt nature sucré ***
Compote de pommes bio 	Fruit de saison bio 	Fruit de saison	Gâteau marbré chocolat du chef 	Banane sauce chocolat du chef 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



\* Présence de porc

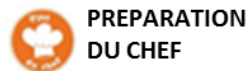
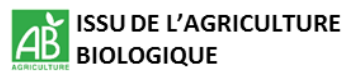


# Menus de la Semaine du 21 au 25 janvier 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade d'endives vinaigrette	Rillettes et cornichon <i>SP : Pâté volaille coupelle</i>	Taboulé	Salade coleslaw	Céleri bio rémoulade
***	***	***	***	***
Filet de hoki sauce armoricaine	Sauce bolognaise charolais	Filet de poisson meunière	Escalope de dinde sauce basquaise	Steak haché charolais sauce brune
***	***	***	***	***
Riz créole	Coquillettes bio et emmental râpé	Gratin de brocolis	Haricots beurre persillés	Pommes frites
***	***	***	***	***
Petit moulé aux fines herbes	Yaourt aromatisé	Camembert	Fromage frais sucré	Tomme des pyrénées
***	***	***	***	***
Compote bio pomme abricot	Fruit de saison	Fruit de saison	Chou vanille	<b>Compote de pommes et mandarines du chef</b>
				<b>N Nouveauté</b>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



\* Présence de porc



# Menus de la Semaine du 28 janvier au 1<sup>er</sup> février 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>*** Le Brésil ***</b>	
Oeuf dur mayonnaise	Carottes râpées bio vinaigrette	Crêpe au fromage	Salade à la brésilienne (pdt, maïs, carottes)	Salade de lentilles
***	***	***	***	***
Poisson pané et citron	Couscous végétarien	Rôti de boeuf charolais jus au thym	Vatapa (poissons avec tomate, coco et gingembre)	Sauté de porc au romarin
***	***	***	***	SP : Sauté de dinde sauce caramel
Ratatouille et blé	Semoule couscous	Pomme de terre rissolées	Riz bio créole	Purée d'épinard
***	***	***	***	***
Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Mimolette	Rondelé nature	Petit filou aux fruits
***	***	***	***	***
Fruit de saison bio	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Clafoutis du chef mangue et coco	Fruit de saison



ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



PREPARATION DU CHEF



LABEL ROUGE



\* Présence de porc



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits











**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

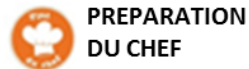
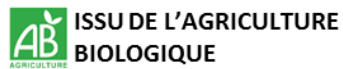
# Menus de la Semaine du 4 au 8 février 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>***La chandeleur***</b>	
Rillettes de sardine à l'espagnole 	Carottes râpées bio  à la ciboulette et vinaigrette	Haricots verts à l'échalote	Salade verte bio  et dés d'emmental	Céleri rémoulade
***	***	***	***	***
Saucisse de Strasbourg	Blanquette de poisson 	Fajitas de boeuf charolais 	Rôti de dinde  sauce forestière	Tajine de boeuf charolais 
<i>SP : Saucisse de volaille</i>		Riz pour les maternelles		
***	***	***	***	***
Gratin de macaronis	Petits pois à l'étuvée		Purée de brocoli	Semoule bio 
***	***	***	***	***
Brie	Petit cotentin	Yaourt nature sucré	Cantafrais	Tomme noire
***	***	***	***	***
Fruit de saison	Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison	Crêpe et pâte à tartiner	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



\* Présence de porc

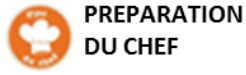
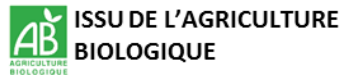


# Menus de la Semaine du 11 au 15 février 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Endives et croûtons</p> <p>***</p> <p>Boulettes de bœuf charolais sauce chasseur</p> <p>***</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Tarte aux pommes normande</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>***</p> <p>Sauté de porc sauce moutarde</p> <p>SP : Sauté de dinde sauce moutarde</p> <p>***</p> <p>Semoule bio</p> <p>***</p> <p>Bleu aop</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tarte à la provençale</p> <p>***</p> <p>Rôti de bœuf charolais sauce forestière</p> <p>***</p> <p>Carottes braisées au jus</p> <p>***</p> <p>Fromage frais sucré vanille</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>*** Le tournois des 6 nations***</b></p> <p>Salade bio et oignons frits</p> <p>***</p> <p>Hot dog et ketchup*</p> <p>SP : Hot dog ketchup volaille</p> <p>***</p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>Cheddar</p> <p>***</p> <p>Milk Shake du chef à la vanille, vermicelles et crème fouettée</p>	<p>Betteraves bio à la vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Filet de hoki sauce basilic</p> <p>***</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>



\* Présence de porc











Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



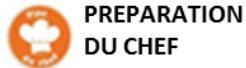
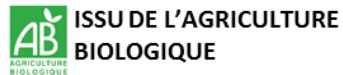
# Menus de la Semaine du 18 au 22 février 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade iceberg, crouton et vinaigrette tomatée ***	Carottes râpées  à l'aneth et vinaigrette ***	Betteraves vinaigrette ***	Salade de coquillettes bio  au curry ***	Maïs en salade et vinaigrette ***
Croustillant de colin  d'Alaska et citron ***	Jambon blanc* <i>SP : Jambon de dinde</i> 	Cordon bleu ***	Parmentier de poisson blanc et saumon à la purée de brocolis 	Rôti de boeuf charolais  froid et ketchup ***
Epinards et pdt à la béchamel ***	Penne rigate et emmental râpé ***	Petits pois à l'étuvée ***	Tomme grise ***	Riz et sauce tomate  ***
Vache picon (fromage fondu) ***	Carré de l'est ***	Mimolette ***	Cake du chef à la noix de coco et chocolat 	Fromage blanc et sucre ferme coubertin ***
Ile flottante	Fromage blanc au muesli et caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits









\* Présence de porc






# Menus de la Semaine du 25 février au 1<sup>er</sup> mars 2019




Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>*** VACANCES***</b>				
Chou rouge râpé et vinaigrette à la framboise	Salade verte mimosa	Tarte à la provençale	Sardine à l'huile et beurre	Carottes râpées et vinaigrette au citron vert
***	***	***	***	***
Wings de poulet	Filet de hoki sauce citron 	Bolognaise de boeuf 	Sauté de dinde  façon tajine miel et citron	Quenelles natures sauce tomate
***	***	***	***	***
Purée de pomme de terre bio 	Carottes à la crème	Penne rigate bio et emmental râpé 	Légumes couscous et semoule	Riz bio créole 
***	***	***	***	***
Edam	Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Tomme grise	Fromage frais sucré vanille
***	***	***	***	***
Mousse au chocolat au lait	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison



 ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



 PREPARATION DU CHEF



 LABEL ROUGE



\* Présence de porc



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE