

# Menus de la Semaine du 02 au 06 Mai 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis beurre <b>F</b></p> <p>Cordon bleu <b>S</b></p> <p>Frites <b>S</b></p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Compote de pommes <b>F</b></p>	<p>Salade de pâtes et mimolette <b>F</b></p> <p>Echine demi sel au jus <b>F</b></p> <p>Purée de choux de Bruxelles au fromage <b>F</b></p> <p>Petit fromage frais nature <b>F</b></p> <p>Tarte au flan <b>S</b></p>	<p>Salade de courgettes, tomates, ciboulette <b>F</b></p> <p>Merlu portion filet sauce Niçoise (tomate, olive, basilic, câpre) <b>S</b></p> <p>Carotte au jus <b>F</b></p> <p>Cheddar <b>F</b></p> <p>Fruit</p>	<p>Pâte de campagne <b>F</b></p> <p>Pâte de volaille <b>F</b></p> <p>Sauté de bœuf charolais sauce au thym <b>F</b> <b>ch</b></p> <p>Pomme de terre quartier persillées <b>S</b></p> <p>Saint paulin <b>F</b></p> <p>Fruit de saison <b>F</b></p>	<p>Concombres en cubes Vinaigrette moutarde <b>F</b></p> <p>Quenelles nature aux épices douces <b>S</b></p> <p>Riz <b>F</b></p> <p>Brie <b>F</b></p> <p>Mousse au chocolat au lait <b>F</b></p>
<p>Lait chocolaté</p> <p>Sablé</p>	<p>Marbré</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Pain chocolat</p> <p>Jus de fruit</p>	<p>Pain</p> <p>Confiture</p>	<p>Compote</p> <p>Cookies</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Oeuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



**ch** Charolais

**4G** 4<sup>ème</sup> Gamme

**R** Régional



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus de la Semaine du 09 au 13 Mai 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots vert à l'échalote <i>Vinaigrette moutarde à l'ancienne</i> <b>F</b></p> <p>Nuggets de poulet sauce barbecue <b>S</b></p> <p>Coquillettes <b>F</b></p> <p>Emmental <b>F</b></p> <p>Compote de pomme <b>F</b></p> <p>Lait chocolaté</p> <p>Petit beurre</p>	<p>Tomates <b>F</b> <i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p>Emincé de thon sauce aux fines herbes <b>S</b></p> <p>Riz safrané <b>F</b></p> <p>Yaourt nature et sucre <b>F</b></p> <p>Flan patissier <b>F</b></p> <p>Pain</p> <p>Bâton de chocolat</p>	<p>Rillette de sardine <b>F</b></p> <p>Rôti de porc diable Rôti de dinde <b>F</b> </p> <p>Boulgour <b>F</b></p> <p>Camembert <b>F</b></p> <p>Fruit de saison <b>F</b></p> <p>Brioche</p> <p>Lait</p>	<p> <b>Cake épeautre courgettes et emmental</b> <b>F</b> </p> <p>Bœuf Charolais braisé <b>F</b> <b>ch</b> </p> <p>Haricots verts <b>S</b></p> <p>Fromage blanc <b>F</b> </p> <p>Fruit de saison <b>F</b></p> <p>Yaourt arôme</p> <p>Madeleine</p>	<p>Concombres rondelles sauce paprika <b>F</b></p> <p>Hachis de lentilles corail et purée de carottes <b>F</b> </p> <p>Emmental râpé <b>F</b> </p> <p>Ile flottante <b>F</b></p> <p><i>Pain au lait</i> <i>Fruit</i></p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



**ch** Charolais

**4G** 4<sup>ème</sup> Gamme

**R** Régional



# Menus de la Semaine du 16 au 20 Mai 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Le Liban</b>	
Carottes râpées 	Œuf dur sauce tartare 	Courgettes râpées Vinaigrette Curry 	Salade de tomates, radis, concombres sauce blanche 	Salade verte  Vinaigrette ciboulette
Emincé de porc / dinde sauce estragon  	Boulettes de sarrasin Bio  	Sauté de bœuf charolais sauce aux olives   	Emincé de dinde sauce paprika fromage blanc ail  	Colin d'Alaska sauce créole (crème liquide, ersatz safran, curcuma, crème liquide soupe de poisson) 
Petits pois 	Ratatouille et blé 	Purée de pommes de terre 	Carotte au cumin et paprika 	Serpentini 
Petit fromage frais aux fruits 	Fromage blanc  	Saint Paulin 	Fromage fondu Bio 	Tomme blanche 
Fruit de saison 	Fruit de saison 	Compote tutti frutti 	Cake aux amandes et amande amère 	Lacté saveur chocolat 
Marbré	Pain	Baguette viennoise	Compote 	Lait
Yaourt à boire	Fromage	Jus de fruit	Gâteaux	Riz soufflé au chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Œuf de poule élevée en  
plein air



Produit de la  
mer durable



4G 4<sup>ème</sup> Gamme

R Régional



# Menus de la Semaine du 23 au 27 Mai 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées <b>F</b> <i>vinaigrette moutarde</i>	<b>Betteraves</b> <b>F</b> <i>vinaigrette moutarde</i>	<b>Tomates</b> <b>F</b> <i>vinaigrette moutarde</i>		
<b>Pennes Bio semi complet</b> sauce caponata <b>F</b> 	Beignet de calamar <b>S</b>	Escalope de dinde vallée d'Auge <b>F</b> 		
Brie <b>F</b>	Riz <b>F</b>	Purée d'épinards et pommes de terre <b>F</b>		
Crème dessert saveur vanille <b>F</b>	Fromage frais saint môtet <b>F</b>	Emmental <b>F</b>		
Fromage blanc / sucre	Fruit de saison <b>F</b>	Millefeuilles <b>F</b>		
Palet breton	Lait	Coissant		
	Brownie	Compote		
			FERIE	



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Conserve



Surgelé



Frais



Charolais



4ème Gamme



Régional

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus de la Semaine du 30 mai au 03 juin 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon <b>F</b>	Concombres en cubes vinaigrette moutarde <b>F</b>	Allumette à l'emmental <b>F</b>	Saucisson à l ail Galantine de volaille <b>F</b>	Salade verte <b>F</b>
Hoki sauce citron persillée <b>S</b>	Haché de poulet sauce tomate <b>F</b>	Parmentier de poisson à la courgette <b>S</b>	Emincé de bœuf charolais jus aux herbes <b>F</b>	Nuggets de fromage <b>S</b> 
Riz <b>F</b>	Courgettes et semoule <b>F</b> <b>S</b>		Pommes noisettes <b>S</b>	Haricots verts <b>S</b>
Cantal AOP <b>F</b>	Carré <b>F</b>	Fromage blanc aromatisé <b>F</b>	Saint nectaire AOP <b>F</b>	Fromage frais petit cotentin <b>F</b>
Compote de pommes <b>F</b>	Liégeois saveur chocolat <b>F</b>	Fruit de saison <b>F</b>	Fruit de saison <b>F</b>	Brownie <b>S</b>
Fruit		Brioche	Lait	Fruit
Crêpes sucrée	Pain	Baton chocolat	Marbré	Gâteau



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Œuf de poule élevée en  
plein air



Produit de la  
mer durable



**C** Conserve

**S** Surgelé

**F** Frais

**ch** Charolais

**4G** 4<sup>ème</sup> Gamme

**R** Régional

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 06 au 10 juin 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>C'EST LA FÊTE</b>	
			<b>Au revoir les grands</b>	
FERIE	<p>Pastèque <b>F</b></p> <p>Fish and chips sauce chapeau melon <b>S</b> </p> <p>Frites <b>S</b></p> <p>Camembert <b>F</b></p> <p>Mix lait coco <b>F</b></p> <p>Fruit Pain au lait</p>	<p>Tomates <b>F</b> <i>vinaigrette moutarde</i></p> <p>Escalope de dinde au curry <b>F</b> </p> <p>Lentilles <b>F</b></p> <p>Saint Paulin <b>F</b></p> <p>Compote pomme abricot <b>F</b></p> <p>Croissant Compote</p>	<p>Guacamole au fromage blanc et chips <b>F</b></p> <p>Boullgour à la Mexicaine (Boullgour, brocolis, haricots rouges, maïs) <b>F</b>  </p> <p>Yaourt nature et sucre <b>F</b></p> <p>Fruit de saison <b>F</b></p> <p>Pain Confiture</p>	<p>Salade de riz <b>F</b></p> <p>Sauté de porc au curry Saute de dinde <b>F</b>  </p> <p>Ratatouille <b>S</b></p> <p>Fromage fondu vache qui rit <b>F</b></p> <p>Fruit de saison <b>F</b></p> <p>Yaourt arôme Petit beurre</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Conserve



Surgelé



Frais



Charolais



4<sup>ème</sup> Gamme



Régional

# Menus de la Du 13 au 17 Juin 2022



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Melon <span>F</span></p> <p>Paëlla marine (dés de poisson blanc, riz, petit pois, fruit de mer, poivron, oignons) <span>S</span></p> <p>Coulommiers <span>F</span></p> <p>Smoothie framboise basilic <span>F</span></p>	<p>Tomate mozzarella Vinaigrette moutardée <span>F</span></p> <p>Poulet rôti </p> <p>Penne au coulis de tomate <span>F</span></p> <p>Camembert <span>F</span></p> <p>Crème dessert saveur chocolat <span>F</span></p>	<p>Taboulé <span>F</span></p> <p>Sauté de bœuf au curry <span>F</span> </p> <p>Haricots plats, maïs et chou fleur <span>S</span></p> <p>Fromage blanc nature <span>F</span> </p> <p>Fraises et crumble <span>F</span></p>	<p><b>Salade de Lentille, petits pois, framboises et fromage de brebis</b> <span>F</span> </p> <p>Dauphinois de courgettes et pommes de terre <span>F</span> </p> <p>Fromage fondu petit moulé <span>F</span></p> <p>Abricotier <span>F</span> </p>	<p>Concombres khira raïta <span>F</span></p> <p>Colin d'Alaska pané et riz soufflé <span>S</span></p> <p>Petits pois au jus <span>S</span></p> <p>Petit fromage frais naturel <span>F</span></p> <p>Fruit de saison <span>F</span></p>
<p>Lait chocolaté</p> <p>Croissant emballé</p>	<p>Fromage blanc</p> <p>Gâteau</p>	<p>Pain chocolat</p> <p>Jus de fruit</p>	<p>Compote</p> <p>Sablé</p>	<p>Fruit</p> <p>Barre Céréales</p>

LES NOUVELLES RECETTES



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



ch Charolais

4G 4<sup>ème</sup> Gamme

R Régional



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

C Conserve

S Surgelé

F Frais

# Menus de la Du 20 au 24 Juin 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de lentilles <b>F</b>	Salade verte <b>F</b> <i>vinaigrette au basilic</i>	Melon <b>F</b>	Courgettes sauce <b>F</b> fromage blanc menthe	Carottes râpées <b>F</b>
Cordon bleu de volaille <b>S</b>	Pâtes sauce tomate et légumes <b>F</b> 	Sauté de porc / dinde sauce au romarin <b>F</b>	Sauce au thon à la tomate <b>S</b>	Ravioli volaille <b>C</b> Emmental <b>F</b>
Haricots verts <b>S</b>	Emmental <b>F</b>	Brocolis et riz <b>F</b>	Frites <b>S</b>	Fromage frais de campagne <b>F</b>
Yaourt nature et sucre <b>F</b>	Lacté saveur chocolat <b>F</b>	Brie <b>F</b>	Fromage frais petit cotentin <b>F</b>	Fruit de saison <b>F</b>
Glace esquimau vanille <b>S</b>		Beignet framboise <b>S</b>	Fruit de saison <b>F</b>	Fruit de saison <b>F</b>
Lait chocolaté Madeleine	Fruit Yaourt à boire	Chouquette Compote	Crème chocolat Galette	Pain Confiture



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Oeuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Label Rouge



**C** Conserve

**S** Surgelé

**F** Frais

**ch** Charolais

**4G** 4<sup>ème</sup> Gamme

**R** Régional

# Menus de la Du 27 Juin au 01 juillet 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon charentais <b>F</b>	<b>Concombres</b> en rondelles <b>F</b>	Oeuf dur mayonnaise <b>F</b>	Pizza aux fromages (emmental/mozzarella) <b>S</b>	Tomates <b>F</b> Vinaigrette moutarde
Nugget de blé Ketchup <b>S</b>	Merlu sauce basilic <b>S</b>	Sauté de bœuf charolais aux olives <b>ch</b>	Jambon blanc Jambon de dinde <b>F</b>	Pilon de poulet sauce barbecue <b>F</b>
<b>Riz Bio semi complet</b> <b>F</b>	Duo de courgettes en rondelles et pommes de terre en lamelles <b>S</b>	Farfalles <b>F</b>	Purée de légumes <b>S</b>	Pomme smile <b>S</b>
Fromage frais saint môtet <b>F</b>	Tomme blanche <b>F</b>	Edam <b>F</b>	Yaourt nature <b>F</b>	Cheddar <b>F</b>
Compote de pommes framboises <b>F</b>	Muffin vanille pépites de chocolat <b>C</b>	Fruit de saison <b>F</b>	Fruit de saison <b>F</b>	Glace cône vanille <b>S</b>
Lait Marbré	Fruit Gâteau	Croissant Jus de fruit	Crème vanille Cake bio aux pépites de chocolat	Pain beurre Chocolat



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Oeuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



**ch** Charolais

**4G** 4<sup>ème</sup> Gamme

**R** Régional



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE