















# Menus

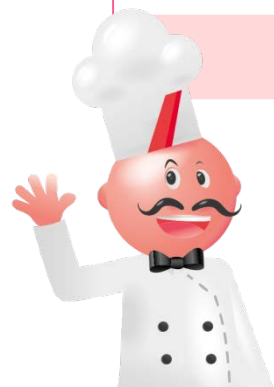
## Semaine du 31 Août au 4 Septembre 2020

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, ...



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu de la rentrée	
	Salade de concombres Sauce bulgare 	Riz à la tomate Vinaigrette aux olives 	Melon	Tomates mozzarella et huile d'olive
	Steak haché Sauce bordelaise 	Sauté de bœuf aux olives 	Hot dog à la française Sauce ketchup	Blanquette de poisson  
	Purée de pommes de terre	Courgettes braisées 	Pommes de terre rissolées	Tagliatelles de carottes  
	Fromage	Fromage	Yaourt 	Fromage
	 Fruit de saison 	Salade de fruits frais 	Glace	Tarte alsacienne aux pommes 



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP



Plat végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits


















# Menus

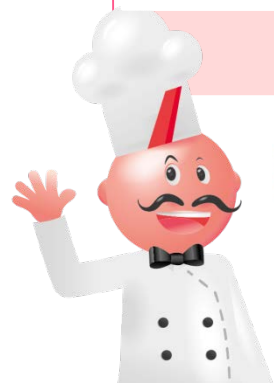
## Semaine du 07 au 11 Septembre 2020



Découvrir pour mieux grandir

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
Pâté de campagne	Tortis tricolores Vinaigrette 	Crêpe au fromage	Salade de pommes de terre 	Salade de tomates Vinaigrette classique 
Boulettes au bœuf Sauce poivrade	Sauté de veau marengo 	Omelette aux fines herbes	Tarte courgette et cheddar   	Colin d'Alaska Sauce armoricaine 
Boulgour	Haricots beurre persillés	Jardinière de légumes	Fromage 	Macaronis 
Yaourt 	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
 Fruit de saison	Compote allégée tutti frutti	Cake au chocolat 	 Fruit de saison 	Mousse au chocolat au lait



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP



Plat végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



























# Menus

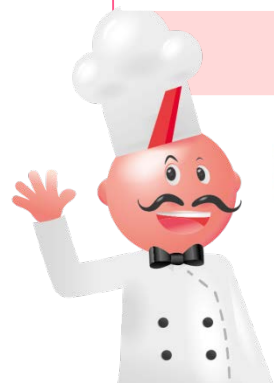
## Semaine du 14 au 18 Septembre 2020



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, ...

Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de riz à la niçoise  </p> <p>Haché de poulet au jus</p> <p>Brocolis</p> <p>Fromage</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Sauce bolognaise  </p> <p>Coquillettes </p> <p>Emmental râpé</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc et mimolette </p> <p>Bœuf braisé façon pasticada (carotte, céleri, pruneau)   </p> <p>Haricots plats </p> <p>Fromage</p> <p>Roulé à la framboise</p>	<p>Tomates mozzarella huile d'olive </p> <p>Curry de pois chiche aux épinards  </p> <p>Semoule </p> <p>Yaourt </p> <p>Gâteau aux myrtilles </p>	<p>Cake sarrasin et fromage </p> <p>Dés de poisson Sauce du chef </p> <p>Tagliatelles de carottes  </p> <p>Fromage</p> <p>Flan saveur chocolat </p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP



Plat végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



















# Menus

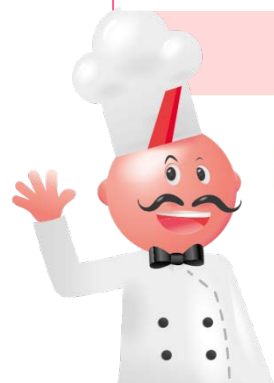
## Semaine du 21 au 25 Septembre 2020



Découvrir pour mieux grandir

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>Betteraves rouges Vinaigrette </p> <p>Yassa de poulet</p> <p>Riz créole </p> <p>Fromage</p> <p>Glace</p>	<p>Salade de tomates au maïs Vinaigrette classique</p> <p>Clafoutis aux courgettes quinoa et fromage de brebis   </p> <p>Fromage</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées Vinaigrette au citron  </p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Ratatouille et farfalles</p> <p>Fromage</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Salade verte et Edam Vinaigrette au balsamique</p> <p>Sauté de bœuf aux olives  </p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Yaourt </p> <p>Cake nature </p>	<p>Pastèque</p> <p>Parmentier de thon à la provençale  </p> <p>Fromage</p> <p> Fruit de saison </p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP



Plat végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE





















# Menus

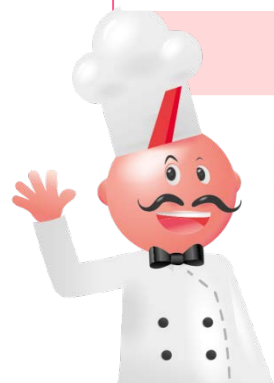
## Semaine du 28 Septembre au 02 Octobre 2020



Découvrir pour mieux grandir

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>Carottes râpées Vinaigrette à l'orange</p>  	<p>Radis roses au sel</p>	<p>Concombres rondelles Vinaigrette au fromage blanc</p>  	<p>Salade de riz chorizo et poivron</p>  	<p>Pâté pure volaille</p>
<p>Palette de porc à la diable</p>	<p>Risotto aux petits pois cheddar et citron</p>   	<p>Couscous boulettes</p>	<p>Daube de bœuf à la provençale</p>  	<p>Colin d'Alaska Sauce basilic</p> 
<p>Lentilles</p> 	<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>	<p>Brocolis béchamel</p>	<p>Macaronis</p> 
<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p> 	<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>	<p>Yaourt</p>
<p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Compote de pomme</p> 	<p>Milk shake à la framboise</p> 	<p>Fruit de saison</p>  	<p>Fruit de saison</p> 



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP



Plat végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



















# Menus

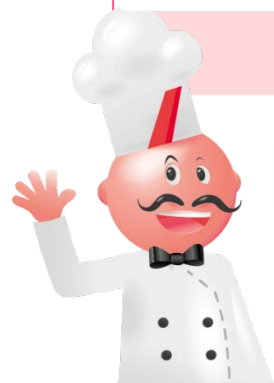
## Semaine du 05 au 09 Octobre 2020



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, ...

— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de blé	Oeuf dur mayonnaise	Céleri rémoulade 	Salade verte mimolette  Vinaigrette aux herbes	Salade coleslaw 
Haché de veau au fromage	Jambon fumé grillé 	Rôti de bœuf froid	Dahl de lentilles corail  	Colin d'Alaska pané 
Courgettes 	Gratin de coquillettes et crème de betteraves  	Haricots beurre à l'ail et riz à l'andalouse		Cordiale de légumes et pommes de terre
Fromage	Fromage 	Yaourt 	Fromage	Fromage 
Flan saveur vanille nappé caramel	 Fruit de saison 	Smoothie pomme ananas 	Compote pomme poire 	 Fruit de saison



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus












Semaine de la découverte du goût : les régions de France

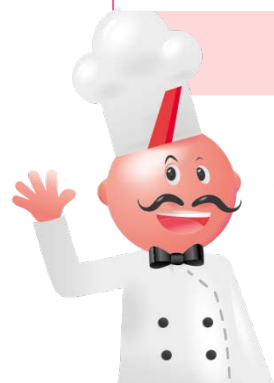
## Semaine du 12 au 16 Octobre 2020

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, ...



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Auvergne Rhône Alpes	Haut de France	Nouvelle Aquitaine	Ile de France	Normandie
Salade de tomates Vinaigrette au paprika	Salade de betteraves Vinaigrette aux deux moutardes	Salade iceberg chèvre et croûtons	Salade iceberg Vinaigrette classique	Cake au camembert
Tartiflette 	Carbonade de bœuf   	Omelette à la tomme	Hachis parmentier de bœuf et carottes   	Filet de colin lieu sauce dieppoise 
Pas de fromage	Chou vert fondu et pommes de terre 	Haricots plats à l'ail	Fromage	Brocolis
Fromage blanc à la crème de marron	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt
	 Fruit de saison	Gâteau basque	Mousse au chocolat au lait	 Fruit de saison



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP



Plat végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE