






# Menus de la Semaine du 3 au 7 Septembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de betteraves mayonnaise	Salade de concombres	Carottes râpées vinaigrette Vinaigrette balsamiq 	<b>Menu de la rentrée</b>  Sirop de grenadine	Œuf dur sauce cocktail
Poisson pané et citron	Sauté de dinde au jus 	Tajine de bœuf  	Melon  	Marmite de poisson sauce persane
Carottes vichy	Purée d'épinards	Tortis  	Steak haché de bœuf sauce échalote	Ratatouille et riz
Fromage blanc sucré	Edam	Fourme d'Ambert 	Pommes de terre wedges	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Roulé framboise	Duo de poires pêches au sirop	Fraidou	Fruit de saison
			Mousse au chocolat lait	



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Semaine du 10 au 14 Septembre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte	Melon vert	  Semoule épicée et poivrons	Pâté de campagne et cornichon	Tomate vinaigrette
Steak haché de bœuf au jus	Saucisse rougail	Rôti de veau aux herbes	Omelette	Filet de hoki beurre citronné
  Pommes Rissolées	Riz créole	 Haricots verts	Coquille sauce tomate	Courgettes et blé
Vache Picon	Emmental	Fromage frais sucré	Brie	Yaourt nature sucré
Compote pomme allégée en sucre	Cône glacé vanille chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien









Plat du chef



# Menus de la Semaine du 17 au 21 Septembre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate et maïs	Salade Coleslaw	Salade de riz	Concombre ciboulette	Pastèque
escalope de dinde au jus	Jambon blanc	Rôti de bœuf au jus	Macaronis bolognaise	Filet de colin sauce beurre blanc
 Gratin de chou-fleur	Purée de pomme de terre	  Petits pois	  Gouda	Carottes persillées
Yaourt aromatisé	Coulommiers	Mimolette		Petit moulé
Quatre quart	Compote de pomme banane riz soufflé au chocolat 	Fruit de saison	Fruit	Riz au lait

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien









Plat du chef



# Menus de la Semaine du 24 au 28 Septembre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette	Tortis couleurs vinaigrette	Friand au fromage	Salade verte	Tomate vinaigrette
Rôti de bœuf au jus	Œufs dur béchamel	Cuisse de poulet aux herbes de Provence 	Couscous boulette de mouton	Fricassée de poisson
  Pomme weedges	Gratin d'épinards	Jardinière de légumes	Tomme blanche	Riz 
Petit suisse sucré	Rondelé au noix	Fromage frais sucré	Compote pomme fraise	Cantal
Fruit de saison	Gélifié chocolat	Fruit de saison		Cake citron pavot  

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Plat du chef



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 01 au 05 Octobre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de tomate et concombre Vinaigrette aigre douce à l'huile de sésame</p> <p>Moelleux de poulet au jus</p> <p>Petits pois et pommes de terre</p> <p>Fraidou</p> <p>Compote pomme poire allégée en sucre</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Poisson pané citron</p> <p>Purée de légume gratinée</p> <p>Petit filou</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Gigot d'agneau au thym</p> <p>Haricots verts</p> <p>Brie</p> <p>Flan patissier</p>	<p>Potage aux poireaux et épices</p> <p>Colombo de porc</p> <p>Lentilles</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Quenelle de brochet sauce aurore</p> <p>Riz</p> <p>Fromage blanc vanillé et brisures de spéculoos</p> <p>Madeleine</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Plat du chef



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 08 au 12 Octobre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Bretagne: Danses bretonnes</b></p> <p>Chou rouge thon Vinaigrette au vinaigre de cidre</p> <p>Galette saucisse Et pommes rissolées</p> <p>Fromage blanc et caramel</p> <p>Compote de pomme, galette bretonne</p>	<p><b>Andalousie: Flamenco</b></p> <p>Rillettes de sardine</p> <p>Tortilla aux pommes de terre et poulet</p> <p>Tomme grise</p> <p>Banane, crème fouettée, vermicelles chocolat</p>	<p><b>Inde: Danse Bollywood</b></p> <p>Samoussa au poulet</p> <p>Flan de carotte garam massala</p> <p>Salade verte</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Mangue en cube</p>	<p><b>Ukraine: Kazatchok</b></p> <p>Saucisson à l'ail et cornichon</p> <p>Bœuf stroganoff</p> <p>Choux fleurs en gratin</p> <p>Gâteau aux pommes</p>	<p><b>Grèce: Sirtaki</b></p> <p>Tomate sauce ktipiti (crème de poivron feta)</p> <p>Filet de merlu sauce vierge</p> <p>Purée de courgette à l'huile d'olive</p> <p>Bûche mi-chèvre</p> <p>Yaourt à la grecque au miel et amandes</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits









Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Semaine du 15 au 19 Octobre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade	Coleslaw	Radis beurre	Salade iceberg crumble noisette	Tomates vinaigrette
Cordon bleu 	<b>PLAT REGIONAL</b> Cassoulet (saucisse de Toulouse et saucisson)	Rôti de bœuf ketchup 	Steak haché de bœuf 	Marmite de poisson sauce orientale
Petits pois 		Purée de carottes	Pommes de terre wedges	Coquillettes
Fraidou		Yaourt nature sucré	Cantal 	Tomme noire
Gaufre		Coulommiers Lacté vanille	Chou vanille	Fruit de saison
				Compote pomme potiron 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Semaine du 22 au 26 Octobre 2018

## Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Méli-mélo de salade verte Vinaigrette balsamique	Betteraves mayonnaise	Pâté de volaille et cornichon	Potage de petits pois	Carottes râpées en vinaigrette
Omelette	Coquille bolognaise	Emincé de bœuf	Cuisse de poulet	Croustillant de poisson et citron
Pommes de terre sautées	Yaourt aromatisé	Carottes vichy	Purée de pomme de terre	Jardinière de légumes
Vache picon	Fruit de saison	Carré	Fromage blanc sucré	Tomme blanche
Mousse au chocolat au lait		Fruit de saison	Fruit de saison	Semoule au lait



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Plat du chef






# Menus de la Semaine du 29 au 31 octobre 2018

## Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Friand au fromage	Pomelo et sucre	<b>Menu orange et noir</b>		
Pavé de colin	Ragoût de bœuf à l'antillaise	Soupe de potiron		
Haricots verts	 Riz créole	Boulettes de mouton sauce barbecue		
Fromage frais sucré	Petit moulé ail et fines herbes	Carottes béchamel vache qui rit		
Fruit de saison	Compote de pommes allégée en sucre	Salade d'oranges sauce chocolat Et biscuit oréo		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Plat du chef

