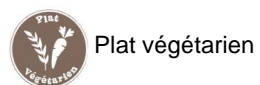
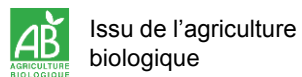
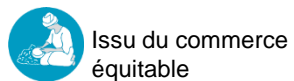


Menus de la Semaine du 30 Avril au 4 Mai 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre en salade 	FERIE		Salade de tomates Vinaigrette balsamique 	Croustillants de poisson
Filet de poulet sauce aux champignons		Jambon Blanc	Haricots verts persillées	
Riz Blanc		Purée de pomme de terre fraîche 	Gouda	
Yaourt aromatisé		Lactée Vanille	Fruit frais 	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 7 au 11 Mai 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Sauté de porc sauce romarin</p> <p>Semoule</p> <p>Vache picon</p> <p>Pomme – pêche mousse fruits rouges</p> <p> </p>	<p>FERIE</p>		<p>FERIE</p>	<p>Brandade de poisson </p> <p><i>(Plat tout en 1 base purée de pommes de terre)</i></p> <p>Salade Verte</p> <p>Fromage blanc au sucre canne  </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



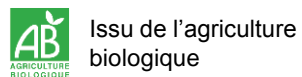
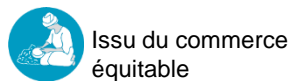
Plat du chef



Menus de la Semaine du 14 au 18 Mai 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes rapées au cumin</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Lentilles mijotées </p> <p>Petit pot de glace vanille fraise</p>	<p>Tomates vinaigrette balsamique </p> <p>Couscous végétarien </p> <p>Yaourt nature sucré</p>		<p> Le Mexique</p> <p>Tartinade avocat tacos</p> <p>Fajitas au bœuf  Préparé en cuisine</p> <p>Brownie mexicain  Préparé en cuisine</p>	<p>Filet de colin au citron</p> <p>Crumble de courgettes au fromage et herbes de Provence </p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Fruit frais de REYNIES  Local</p>

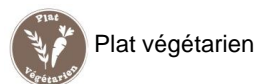
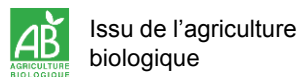
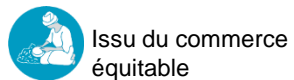
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits














Menus de la Semaine du 21 au 25 Mai 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	<p>Sauté de dinde aux olives</p> <p>Riz Blanc</p> <p><i>Saint-Nectaire et son pain de campagne</i></p> <p>Fruit frais</p>		<p>Concombre façon tzatziki</p> <p>Palette de porc provençale</p> <p>Gratin de légumes printanier</p> <p>Compote pomme allégée en sucre</p>	<p>Poisson pané et citron</p> <p>Pépinettes sauce tomate</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Smoothie du chef !</p>

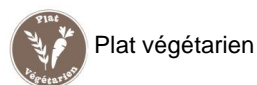
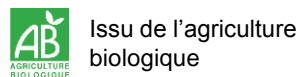
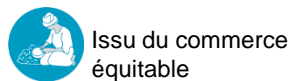
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 28 Mai au 1 Juin 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de tomate ciboulette Vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>Sauté de bœuf au paprika</p> <p>Gratin d'épinards et pomme de terre</p> <p>Fromage blanc au sucre de canne</p> <p>    </p>	<p>Paëlla de la mer (Plat tout en 1 base)</p> <p>Fraidou</p> <p>Fruit frais de REYNIES</p> <p> </p>		<p>Radis croq'sel</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt la ferme des tilleuls</p> <p>  </p>	<p>Filet de hoki sauce armoricaine</p> <p>Purée de patate douce</p> <p>Coulommiers</p> <p>Milk shake au chocolat</p> <p></p>









Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 4 au 8 Juin 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Courgettes rapées au curry et raisin secs</p> <p>Filet de colin tomate basilic</p> <p>Tortis au beurre</p> <p>Entremet au chocolat </p>	<p>Melon  Local</p> <p>Cuisse de poulet au thym</p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Yaourt nature sucré</p>		<p>Cordon bleu</p> <p>Ratatouille</p> <p>Edam</p> <p>Smoothie abricot banane  </p>	<p>Parmentier de bœuf aux haricots verts </p> <p>Petit moulé aux fines herbes</p> <p>Fruit frais de REYNIES  Local</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef











sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 11 au 15 Juin 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Poisson blanc sauce aux légumes d'été	Melon jaune 		Echine de porc demi-sel	Tomate vinaigrette 
Penne	Plat régional Le pounti Aveyronnais <i>(base flan)</i>		Lentilles mijotées  	Nugget's de poulet
Tomme des Pyrénées	Salade verte		Fromage frais	Duo de courgettes, riz, béchamel au parmesan  
Fruit frais 	Compote pomme framboise allégée en sucre		Flan pâtissier 	Flan nappé caramel

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef








sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 18 au 22 Juin 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Repas froid</p> <p>Pastèque </p> <p>Jambon blanc</p> <p>Salade de pâtes</p> <p>Pêche gourmande (crème anglaise et chantilly) </p> <p> Préparé en cuisine</p>	<p>Carry à l'indienne (sauté de dinde, curry, coriandre)</p> <p> Préparé en cuisine</p> <p>Riz Blanc</p> <p>Edam</p> <p>Compote pomme cassis allégée en sucre</p>		<p>Fête de la musique </p> <p>Dips de carotte houmous</p> <p>Hot dog</p> <p>Yaourt à boire à la framboise et madeleine longue</p>	<p>Moelleux de veau</p> <p>Ratatouille et pomme de terre</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit frais </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 25 au 29 Juin 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Concombre façon tzatziki </p> <p>Nugget's de poulet</p> <p>Carottes fraîches persillées</p> <p>Compote de pomme allégé en sucre</p>	<p>Filet de merlu sauce au citron</p> <p>Riz Blanc</p> <p>Brie</p> <p>Verrine de melon  Local</p>		<p>REPAS DE FETE DE FIN D'ANNEE !</p>	<p>Raviolis de bœuf gratinés </p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt ferme des tilleuls   Local</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 2 au 6 juillet 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pastèque </p> <p>Moelleux de poulet au jus</p> <p>Courgettes en béchamel</p> <p>Moelleux au chocolat </p>	<p>Quiche Lorraine  Préparé en cuisine</p> <p>Salade Verte</p> <p><i>Cantal</i>  et son pain de campagne </p> <p>Smoothie du chef !  Préparé en cuisine</p>		<p>Concombre à la menthe</p> <p>Thon à la tomate et au basilic  Préparé en cuisine</p> <p>Penne</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage frais</p> <p>Fruit frais </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

