












# Menus

## Semaine du 11 au 15 Mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pommes de terre au pesto   <b>Préparé en cuisine</b> </p> <p>Beignets de poisson/citron</p> <p>Gratin d'épinards   <b>Préparé en cuisine</b></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade iceberg et maïs</p> <p>Raviolis gratinés   <b>Préparé en cuisine</b></p> <p>Milk shake poire cassis   <b>Préparé en cuisine</b> </p>		<p>Jambon Blanc</p> <p>Purée de pomme de terre   <b>Préparé en cuisine</b></p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit de saison   <b>Local</b></p>	<p>Carottes râpées vinaigrette au citron</p> <p>Aiguillettes de poulet au jus</p> <p>Crumble de légumes printanier   <b>Préparé en cuisine</b></p> <p>Fromage blanc <i>sucre</i>  <b>BIO CE</b>  </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 18 au 22 Mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chili con carne Riz</p> <p> <b>Préparé en cuisine</b></p> <p>Petit cotentin</p> <p>Fruit de saison</p> <p> <b>Local</b></p>	<p>Céleri remoulade</p> <p> <b>Préparé en cuisine</b></p> <p>Moelleux de veau au jus</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Moelleux au chocolat</p> <p> <b>Préparé en cuisine</b></p>		<p>Salade verte</p> <p><i><b>Lasagnes légumes du sud</b></i></p> <p> <b>Préparé en cuisine</b></p> <p> </p> <p>Yaourt la ferme des tilleuls</p> <p> <b>Local</b></p>	<p><b>A l'écoute de ma planète</b></p> <p>Chou blanc Vinaigrette au miel</p> <p>Gratin de la mer</p> <p> <b>Préparé en cuisine</b></p> <p>Penne</p> <p>Mouliné de pomme saveur biscuité</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 25 au 29 Mars 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chipolatas</p> <p>Lentilles mijotées </p> <p> Préparé en cuisine</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade iceberg Vinaigrette à l'huile de noix</p> <p>Parmentier aux deux poissons et brocolis</p> <p> Préparé en cuisine</p> <p>Compote de fruits</p> <p> Préparé en cuisine</p>		<p>Aiguillettes de poulet sauce curry</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p> <p>****</p> <p><b>Opération Bol de riz</b></p>	<p>Radis rose en dip, houmous betterave </p> <p></p> <p>Rôti de porc sauce moutarde</p> <p>Chou vert et carotte à la crème de thym</p> <p> Préparé en cuisine</p> <p>Gâteau aux pommes</p> <p> Préparé en cuisine</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 1<sup>er</sup> au 5 Avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Boulette de bœuf sauce bolognaise</p> <p>Penne</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Smoothie poire pomme ananas</p> <p> <b>Préparé en cuisine</b></p>	<p>Chou rouge au vinaigre de framboise</p> <p>Cuisse de poulet aux herbes de Provence</p> <p>Potatoes</p> <p> <b>Préparé en cuisine</b></p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Cordon bleu</p> <p>Carottes persillées</p> <p> <b>Préparé en cuisine</b></p> <p>Bleu</p> <p>Gaufre au sucre glace</p>	<p>Filet de colin au citron basilic</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p><b>Cantal AOC et pain de campagne</b></p> <p> <b>Local</b>  </p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



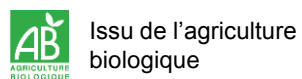
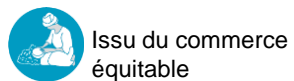
Plat du chef



# Menus de la Semaine du 8 au 12 Avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Plat régional</b></p> <p><b>Ragoût de porc à la Cevenol</b></p> <p>Pomme de terre persillées</p> <p> <b>Préparé en cuisine</b></p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p> <p> <b>Local</b></p>	<p>Salade verte</p> <p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p> <b>Préparé en cuisine</b></p> <p>Fromage blanc <i>sucre</i> <b>BIO CE</b></p> <p> <b>AB</b> AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p> <p></p>		<p><b>Mission anti-gaspi</b></p> <p>Concombres en cubes Vinaigrette à la tomate</p> <p>Gratin de pâtes au jambon</p> <p> <b>Préparé en cuisine</b></p> <p>Milk shake chocolat</p> <p> <b>Préparé en cuisine</b></p>	<p>Céleri râpé sauce cocktail</p> <p> <b>Préparé en cuisine</b></p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Ratatouille</p> <p>Panna Cotta coulis fruits rouges</p> <p> <b>Préparé en cuisine</b></p>











Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 15 au 19 Avril 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Poulet yassa <i>(citron, épices colombo)</i></p> <p> <b>Préparé en cuisine</b></p> <p>Riz</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Marmite de poisson sauce persane</p> <p>Crumble de courgettes aux herbes de Provence</p> <p> <b>Préparé en cuisine</b></p> <p>Cake, coulis fraise menthe</p> <p> <b>Préparé en cuisine</b></p> <p></p>		<p><b>Repas de printemps</b></p> <p>Concombre à la ciboulette</p> <p>Sauté d'agneau printanier</p> <p> <b>Préparé en cuisine</b></p> <p>Pomme noisettes</p> <p>Dessert de printemps</p> <p> <b>Préparé en cuisine</b></p>	<p><b>Frittata de pommes de terre, pesto et chèvre</b></p> <p> <b>Préparé en cuisine</b></p> <p> </p> <p>Coulommiers</p> <p>Fraises de Reynies</p> <p> <b>Local</b></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