










Menus de la Semaine du 9 au 13 juillet 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pastèque </p> <p>Aiguillette de poulet sauce tandoori</p> <p>Blé</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Crème dessert</p> <p>Sv: Colin sauce basquaise</p>	<p>Pizza reine</p> <p>Filet de merlu sauce citron </p> <p>Carottes au jus</p> <p>Fromage blanc au sucre </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte </p> <p>Vinaigrette balsamique</p> <p>Burger de veau Sauce barbecue</p> <p>Penne</p> <p>Edam</p> <p>Mouliné pomme saveur biscuit</p> <p>Sv : Sauce au thon</p>	<p><u>Sortie Accueil de loisirs</u> Pique-Nique Sandwich jambon - S/P-S/V Thon <u>Menu Crèche</u> Mortadelle et cornichon Sv : Œufs durs</p> <p>Rôti de dinde en sauce</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Bleu </p> <p>Fruit</p> <p>Sv Pavé du fromager</p>	<p>Salade de concombre </p> <p>Chili sin carne </p> <p>Riz</p> <p>Cantafras</p> <p>Panna cotta fraise </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 16 au 20 juillet 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de Carotte</p> <p></p> <p>Daube provençale</p> <p>Tian de légumes frais et coquillettes</p> <p>Tomme grise</p> <p>Fruit </p> <p>Sv: Merlu sauce provençale</p>	<p>Salade verte </p> <p>Colin en sauce</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Haricot vert</p> <p>Petit filou</p> <p>Beignet chocolat</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Rôti de dinde sauce miel poivrons </p> <p>Ratatouille semoule</p> <p>Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Compote pêche</p> <p>Sv : Quenelle sauce aurore</p>	<p><u>Sortie Accueil de loisirs</u> <u>Pique-Nique</u></p> <p>Sandwich Poulet - S/P-S/V Thon</p> <p><u>Menu Crèche</u></p> <p>Melon </p> <p>Tortis carbonara</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Smoothie raisin fruits rouges </p> <p>Sv : Carbonara au thon</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Poisson pané et citron </p> <p>Petit pois carotte au jus</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit </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 23 au 27 juillet 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte	Concombre Tzatziki	Melon 	<u>Sortie Accueil de loisirs</u> <u>Pique-Nique</u>	Taboulé
Parmentier de poisson 	Moelleux de poulet sauce aigre douce	Quiche lorraine	Sandwich au Thon	Assiette kebab
Camembert	Riz	Salade verte	<u>Menu Crèche</u>	Duo de crudité
Fruit 	Cantal et pain de campagne 	Fraidou	Macédoine mayonnaise	Coulommiers
	Compote pomme banane	Milk shake fraise 	Sauté de dinde	Iles flottantes au caramel 
	Sv: Colin sauce basilic	+Galette ST Michel Sv : Tarte au fromage	Coquillettes	Sv : Nuggets de fromage
			Yaourt nature sucré 	
			Fruit	
			Sv : Saumon en sauce	

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 30 juillet au 3 août 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu froid</p> <p>Tomate vinaigrette </p> <p>Pour la crèche : repas chaud</p> <p>Jambon froid</p> <p>Sv : Œufs durs</p> <p>Salade de pâtes arlequin</p> <p>Brie</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Cèleri rémoulade</p> <p>Saucisse fumée</p> <p>Lentilles</p> <p>Fromage blanc sucre </p> <p>Fruit </p> <p>Sv: Merlu sauce basilic</p>	<p>Carottes râpées  </p> <p>Filet de hoki sauce portugaise </p> <p>Purée de brocolis et pommes de terre</p> <p>Petit filou</p> <p>Donut</p>	<p>Salade de radis</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Boulgour à la ratatouille</p> <p>Saint-Paulin </p> <p>Salade de fruit frais</p> <p>Sv : Pavé du fromager</p>	<p>Salade verte </p> <p>Haché de bœuf sauce barbecue</p> <p>Pomme paillason</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Yaourt à boire framboise</p> <p>Sv : beignet de poisson</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 6 au 10 août 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pastèque </p> <p>Sauce Carbonanra</p> <p>Penne </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>Sv : Sauce au thon</p>	<p>Tomate concassé mais chips tortilla</p> <p>Escalope de dinde à la crème</p> <p>Riz</p> <p>Fromage blanc au sucre </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade de concombre Vinaigrette balsamique</p> <p>Burger de veau Au jus </p> <p>Purée de légumes</p> <p>Edam</p> <p>Mouliné pomme saveur biscuit allégé en sucre</p>	<p>Menu froid</p> <p>Salade coleslaw</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Sv : Terrine de poisson</p> <p>Salade de pomme de terre</p> <p>Salade de tomate</p> <p>Bleu </p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Salade verte </p> <p>Lasagne bolognaise</p> <p>Cantafras</p> <p>Salade de fruit</p> <p>Sv : Lasagne au saumon</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef











hkh

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 20 au 24 août 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte	Concombre Tzatziki 	Melon 	Macédoine mayonnaise	Taboulé
Parmentier de Bœuf	Moelleux de poulet en sauce Riz aux petits légumes	Quiche Lorraine	Sauté de dinde	Feuilleté de poisson beurre blanc 
Camembert	Tomme noire	Salade verte 	Coquillettes 	Courgettes à la provençale
Mousse au chocolat	Yaourt aux fruit	Fraidou	Yaourt nature sucré	Coulommiers 
Sv : Parmentier de colin	Sv : Filet meunière citron	Milk shake fraise +Petit biscuit  Sv: Tarte au fromage	Fruit  Sv : Merlu sauce créole	Salade de fruits frais

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 27 au 31 août 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate vinaigrette 	Pâté de campagne et cornichon Sv : Œufs durs	Carottes râpées 	Risetti sauce tomate	Salade verte 
Cordon bleu	Sauté de bœuf aux carottes	Filet de hoki sauce portugaise 	Aiguillette de poulet au citron	Saucisse de Strasbourg Ketchup
Purée de brocolis	Blé	Polenta crémeuse	Haricots beurre	Rösti
Brie	Petit louis	Petit filou	Saint-Paulin	Petit moulé nature 
Liégeois chocolat	Compote	Beignet pomme	Fruit 	Smoothie framboise
Sv: nuggets de poisson	Sv : lieu sauce persane		SV : Omelette au fromage	Sv : Beignet de poisson Ketchup

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

