












Menus de la Semaine du 7 Janvier au 11 Janvier 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Carottes Râpées, vinaigrette framboise Hachis Parmentier Coulommiers Compote maison 	Pâté de Campagne et Cornichons Blanquette de poisson aux petits légumes Carottes et chou fleur Fromage blanc  sucre BIO  Fruit de saison 	Salade coleslaw Tartiflette Salade verte Saint Morêt Fruit de saison	 Galette des rois Salade verte et maïs  Aiguillettes de poulet Haricots beurre Cantal AOP  Brioche des rois 	Potage de légumes Goulasch Hongrois Pennes  Petit Cotentin Fruit de saison 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Produits locaux



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 14 Janvier au 18 Janvier 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Anti gaspi
Salade de riz arlequin	Carottes râpées et raisins	Céleri rave au dès de gouda	Salade iceberg et croûtons, Vinaigrette crémeuse à la ciboulette	Potage potiron
Sauté de dinde, sauce catalane	Filet de merlu, sauce créole	Couscous	Rôti de bœuf, sauce Bordelaise	Jambon blanc
Printanière de légumes	Blé	Légumes couscous Semoule couscous	Purée de céleri	Coquillettes
Yaourt nature	Gouda	Croc'lait	Fraidou	et emmental râpé
Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison	Riz lait	Clémentine

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Produits locaux













SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 21 janvier au 25 Janvier 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage vermicelles	Œuf dur mayonnaise	Betteraves ciboulette	 Carottes et chou chinois en salade	Méli mélo de salades 
Aiguillettes de poulet	 Marmite de poisson à l'orientale	Choucroute	Sauté de bœuf stroganoff	Quiche poivrons et mozzarella 
Brocolis et carottes	 Riz		Haricots verts persillés 	
Brie	Yaourt aromatisé	Tartare nature	Fromage des Pyrénées	Fromage frais sucré
Fruit de saison 	Fruit de saison 	Mousse au chocolat	Chou vanille	Compote de pommes 
				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Produits locaux











SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 28 janvier au 1 Février 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes	  Carottes râpées en vinaigrette	Macédoine de légumes	 Odysée du goût : Brésil	Lentilles à l'échalote
Rôti de bœuf à l'estragon	Couscous	Cordon bleu	Salade de poulet (salade, maïs, carotte, poulet)	Sauté de porc au romarin
Haricots beurre		Frites	 Riz	Epinards au gratin
Vache Picon	Tomme blanche	Yaourt nature sucré	Mimolette	Petit-filou 
Fruit de saison 	Mousse au chocolat	Fruit de saison	 Compote pommes-mangue 	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Produits locaux












SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 4 Février au 8 Février 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Céleri rémoulade Tajine de bœuf Pommes de terre Tomme noire Fruit de saison 	  Carottes râpées à l'orange Rôti de dinde Petits pois  Camembert Compote de pommes allégée en sucre  	Terrine de légumes Fricadelles de bœuf Haricots verts Petit filou Salade de fruits frais	 Vive les crêpes Chiffonnade de salade verte et maïs, Vinaigrette aux herbes Filet de Hoki sauce armoricaine Courgettes persillées et Carottes Petit cotentin Crêpe et pâte à tartiner	Potage de légumes Gratin de pâtes charcutier Yaourt nature Fruit de saison 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Produits locaux












SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 11 Février au 15 Février 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade iceberg et thon	Betteraves vinaigrette	Allumette au fromage	Potage vermicelles	Chou chinois et maïs
Aiguillettes de poulet	Sauté de bœuf au curry	Jambon braisé	Omelette sauce basquaise	Parmentier de légumes
 Haricots verts persillés	Boullgour	Cordiale de légumes	Carottes 	
Coulommiers	 Fromage blanc sucré	Tomme grise	Vache Picon	 Saint Nectaire AOP
Gaufre au chocolat	 Fruit de saison 	Salade d'agrumes fraîche	Fruit de saison 	 Compote maison 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Produits locaux



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE