MENU AUTOMNE SEMAINE 1, LE CHEF VOUS PROPOSE...

En appétit

lundi 2 octobre 2023	mardi 3 octobre 2023	mercredi 4 octobre 2023	jeudi 5 octobre 2023	vendredi 6 octobre 2023	samedi 7 octobre 2023	dimanche 8 octobre 2023
DEJEUNER						
ŒUF DUR À LA MAYONNAISE	SALADE D'ENDIVES PARFUMÉES AU VINAIGRE BALSAMIQUE	CHOU ROUGE À LA VINAIGRETTE AUX DEUX MOUTARDES	BETTERAVES A LA VINAGRETTE AUX DEUX MOUTARDE	BATAVIA PARFUMÉE AU CITRON JAUNE & TAPENADE SUR TOAST	CAROTTES RÂPÉES AU VINAIGRE DE CIDRE	MILLE-FEUILLE DE BETTERAVE ET POMME À LA MOZZARELLA
GRATIN DE BLETTES AU BŒUF	PÂTES COUDÉES AUX PETITS POIS, CHAMPIGNON, RONDELLES DE SAUCISSE FUMÉE	SAUTÉ DE POULET SAUCE AU PORTO RIZ AU CURCUMA CAROTTES FRAÎCHES AUX OIGNONS	PIZZA REINE SALADE ICEBERG À LA VINAIGRETTE	BOUDIN NOIR AUX OIGNONS POMME FRUIT CUITE PUREE DE POMMES DE TERRE	PARMENTIER DE POISSON	CHOUCROUTE GARNIE
YAOURT FERMIER LOCAL	BLEU D'AUVERGNE	PETIT FROMAGE FRAIS	YAOURT NATURE	YAOURT FERMIER LOCAL	YAOURT AROMATISÉ	SAINT-PAULIN
COMPOTE DE POMMES ALLÉGÉE EN SUCRE	ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON (POIRE, POMME, ANANAS)	FRUIT DE SAISON	BANANE	SALADE DE FRUITS FRAIS	FRUIT DE SAISON	ECLAIR AU CHOCOLAT
DINER						
POIREAUX A LA VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES AUX OIGNONS ROUGES	BROCOLIS A LA VINAIGRETTE	CONCOMBRES A LA VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ AUX POIVRONS ET OIGNONS ROUGE	COURGETTES RAPEES CUITES A LA VINAIGRETTE	TABOULE
JAMBON BLANC	MERLU BLANC SAUCE AU VIN BLANC	QUICHE LORRAINE	OMELETTE A LA CIBOULETTE	NUGGETS DE POULET	QUICHE AUX OIGNONS	POISSONETTE ET CITRON JAUNE
RIZ PILAF	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	JULIENNE DE LEGUMES	BLÉ CRÉOLE	FONDUE D'ÉPINARDS	SALADE BATAVIA À LA VINAIGRETTE	HARICOTS PLATS PERSILLES
FROMAGE BLANC	SEMOULE AU LAIT SAVEUR VANILLE	COMPOTE POMMES & ABRICOTS À LA CRÈME PÂTISSIÈRE SAUCE FRUITS ROUGES	SALADE D'ORANGE À LA CANNELLE	FRUITS DE SAISON	RIZ AU LAIT ET CARAMEL	COMPOTE DE FRUITS ALLÉGÉE EN SUCRE

Les menus ont été validés par un diététicien, ZIGNA Jean
Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements

Décongelé

Nouveauté

sodexo

MENU AUTOMNE SEMAINE 2, LE CHEF VOUS PROPOSE...

En appétit

lundi 9 octobre 2023	mardi 10 octobre 2023	mercredi 11 octobre 2023	jeudi 12 octobre 2023	vendredi 13 octobre 2023	samedi 14 octobre 2023	dimanche 15 octobre 2023
DEJEUNER						
SEMOULE EPICEE AU BUTTERNUT ET FROMAGE DE BREBIS	SALADE D'ENDIVES À LA VINAIGRETTE AUX DEUX MOUTARDES	CELERI RAVE A LA VINAIGRETTE	SALADE DE BATAVIA ET MÂCHE AU ROQUEFORT AOP ET AUX NOIX	CERVELAS À L'ÉCHALOTE	CAROTTES RÂPÉES CUITES VINAIGRETTE AU CUMIN	VERRINE DE PAMPLEMOUSSE AU SURIMI ET GUACAMOLE AU FROMAGE BLANC
				MOULES BIO MARINIERE	ESCALOPE DE DINDE SAUCE AUX RAISINS SECS	CUISSE DE POULET ROTI
CORDON BLEU DE DINDE	GRATIN DE PÂTES TORSADÉES AU BROCOLI CHEDDAR ET MOZZARELLA	HACHIS PARMENTIER	CASSOULET DE MONTAUBAN	FRITES	BLE CREOLE	PETITS POIS MIJOTES
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS						
YAOURT FERMIER LOCAL	MUNSTER	PETIT FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC	YAOURT FERMIER LOCAL	FROMAGE FRAIS AUX NOIX	CAMEMBERT
FRUITS DE SAISON	SALADE DE FRUITS FRAIS	COMPOTE DE POMMES ET FRAISES ALLÉGÉE EN SUCRE	FRUIT DE SAISON	BANANE ROTIE AU FOUR	ANANAS FRAIS	PANA COTTA AUX FRUITS ROUGES
DINER						
SALADE DE LENTILLES AUX OIGNONS ROUGES	SALADE DE RIZ AUX POIVRONS E TMAIS	BETTERAVES A LA VINAIGRETTE	DEMI-PAMPLEMOUSSE	CELERI A LA MAYONNAISE	SALADE DE BLE A LA MEXICAINE (MAÏS, HARICOTS ROUGES)	TABOULE
HOKI SAVEUR CITRON	JAMBON FUMÉ	QUICHE LORRAINE	GALETTE DE BLE, EMMENTAL, EPINARDS	TORTILLAS (pdt, oignons, lardons, poivrons)	CROQUE-MONSIEUR	
CORDIALE DE LEGUMES	HARICOTS PLATS PERSILLES	BRUNOISE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	BRISURES DE CHOU-FLEUR PERSILLÉS	SALADE BATAVIA À LA VINAIGRETTE	OEUFS DURS À LA FLORENTINE
FROMAGE BLANC	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ	POMME ROTIE AU FOUR	CRÈME SAVEUR CAFÉ	YAOURT AUX FRUITS	COMPOTE

Les menus ont été validés par un diététicien, ZIGNA Jean
Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements

Décongelé Nouveauté sodexo

MENU AUTOMNE SEMAINE 3, LE CHEF VOUS PROPOSE...

En appétit

lundi 16 octobre 2023	mardi 17 octobre 2023	mercredi 18 octobre 2023	jeudi 19 octobre 2023	vendredi 20 octobre 2023	samedi 21 octobre 2023	dimanche 22 octobre 2023
			DEJEUNER			
SALADE DE BLÉ AUX CAROTTES ET OIGNONS ROUGES	CREPE AU JAMBON ET A L4EMMENTAL	SALADE D'ENDIVES PARFUMEES AU VINAIGRE DE CIDRE	SALADE ICEBERG, CROÛTONS DE PAIN D'ÉPICES ET VINAIGRETTE AU CHÈVRE	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AUX NOIX	DUO DE SAUCISSONS ET CORNICHON
	COLIN D'ALASKA SAUCE A L'ANETH			SAUCE TOMATE AU BŒUF ET AUX LENTILLES	PILONS DE POULET RÔTI AUX HERBES DE PROVENCE	**PAUPIETTE AU SAUMON SAUCE À L'OSEILLE**
ESCALOPE DE PORC SAUCE FORESTIÈRE	POLENTA AU BOUILLON DE VOLAILLE	PARMENTIER AU POTIRON ET BŒUF, CONCASSE DE NOISETTES	GRATIN DE POMMES DE TERRE, SAUCISSE DE MORTEAU IGP & MORBIER	SPAGHETTIS	PUREE DE POIS CASSES	SEMOULE AUX ÉPICES
HARICOTS BEURRE	CAROTTES FRAICHES					FONDUE D'ÉPINARDS À L'AIL
YAOURT FERMIER LOCAL	MIMOLETTE	PETIT FROMAGE FRAIS	YAOURT NATURE	FROMAGE FRAIS FRAIDOU NATURE	FROMAGE FRAIS FRAIDOU NATURE	BLEU
FRUITS DE SAISON	COMPOTE DE POIRES ALLÉGÉE EN SUCRE	ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON (POIRE, POMME, ANANAS)	FRUIT DE SAISON	ANANAS A LA CANNELLE	COMPOTE	TARTE AUX POMMES
			DINER			
CHOU-FLEUR A LA VINAIGRETTE	MACEDOINE A LA MAYONNAISE	TABOULE	SALADE DE LENTILLES AUX OIGNONS ROUGES	ŒUFS DURS A LA VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS A LA VINAIGRETTE	BETTERAVES A LA VINAIGRETTE
PANE FROMAGE EMMENTAL	OMELETTE À LA CIBOULETTE	JAMBON BLANC	QUICHE LORRAINE	BOUCHEE FEULLETEE A LA VOLAILLE LEGUMES ET CHAMPIGNONS	PIZZA MARGHERITA	BEIGNETS DE POISSONS ET CITRON
BLETTES FRAÎCHES POÊLÉES	BOULGOUR CREOLE	CAROTTES FRAICHES A LA CREME	BOUQUETS DE BROCOLI	ENDIVES BRAISEES	SALADE ICEBERG À LA VINAIGRETTE	PETITS POIS À L'ÉCHALOTE
FROMAGE BLANC	YAOURT AROMATISÉ	CREME SAVEUR CHOCOLAT	CUBES DE PÊCHE À LA CRÈME PÂTISSIÈRE FAÇON MELBA	SALADE DE PAMPLEMOUSSE	SMOOTHIE LACTÉ POIRE POMME	RIZ AU LAIT SAVEUR VANILLE

Les menus ont été validés par un diététicien, ZIGNA Jean
Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements

Décongelé

Nouveauté

sodexo

MENU AUTOMNE SEMAINE 4, LE CHEF VOUS PROPOSE...

En appétit

lundi 23 octobre 2023	mardi 24 octobre 2023	mercredi 25 octobre 2023	jeudi 26 octobre 2023	vendredi 27 octobre 2023	samedi 28 octobre 2023	dimanche 29 octobre 2023
DEJEUNER						
TABOULE A LA MENTHE	SALADE DE CHOU BLANC A L'ANANAS PARFUMEE AU VINAIGRE DE CIDRE	HARICOTS VERTS A LA VINAIGRETTE	SALADE D'ENDIVES AU MUNSTER PAIN D'ÉPICES ET NOIX	CHOU-FLEUR A LA VINAIGRETTE	PÂTES FARFALLES À LA VINAIGRETTE À LA TOMATE	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON
AIGUILLETTES DE POULET SAUCE AU ROMARIN			SAUCISSES DE STRASBOURG, SAUCE TOMATE AU CURRY	HAMBURGER DE BŒUF	STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCE MARCHAND DE VIN	CUISE DE CONFIT DE CANARD
GRATIN DE CHOU-FLEUR A LA BECHAMEL	PALETTE DE PORC A LA DIABLE	LASAGNES A LA BOLOGNAISE	COQUILLETTES	FRITES		GRATIN DAUPHINOIS
	PUREE DE POTIRON ET POMME DE TERRE		CORDIALE DE LÉGUMES		BRISURES DE CHOU-FLEUR	HARICOTS VERTS A L'AIL
YAOURT FERMIER LOCAL	TOMME BLANCHE	YAOURT NATURE	PETIT FROMAGE FRAIS	YAOURT FERMIER LOCAL	YAOURT AROMATISÉ	COULOMMIERS
COMPOTE DE POMMES ET BANANES ALLÉGÉE EN SUCRE	SALADE DE FRUITS FRAIS	POMME ROTIE A LA CASSONADE		FRUIT DE SAISON	FRUITS DE SAISON	MOELLEUX AU CHOCOLAT ET CREME ANGLAISE
DINER						
SALADE DE POMME DE TERRE A L'ECHALOTTE	MACEDOINE DE LEGUMES A LA MAYONNAISE	CHOU-ROUGE A LA VINAIGRETTE	COLESLAW AUX RAISINS SECS	SALADE HARICOTS BLANCS OIGNONS ET PERSIL	SALADE DE PATES AUX POIVRONS ET OIGNONS ROUGES	CELERI RAVE SAUCE REMOULADE
JAMBON BRAISE	BEIGNETS DE CALAMARDS ET QUARTIER DE CITRON	TORTILLAS DE POMME DE TERRE, OIGNONS, LARDONS ET POIVRONS	CROQUE MONSIEUR	ENDIVES AU JAMBON GRATINEES	FLAMMENKUCHE	PANE DE BLE, EMMENTAL ET EPINARDS
CORDIALE DE LEGUMES	HARICOTS PLATS PERSILLES	FONDUE D'EPINARDS	SALADE VERTE A LA VINAIGRETTE		SALADE BATAVIA À LA VINAIGRETTE	BRUNOISE DE LEGUMES
FROMAGE BLANC	SEMOULE AU LAIT ET CARAMEL	CREME A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	CUBES DE POIRES AU SIROP	COMPOTE DE POMMES ALLÉGÉE EN SUCRE	SEMOULE AU LAIT SAVEUR VANILLE

Les menus ont été validés par un diététicien, ZIGNA Jean
Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements

Décongelé

Nouveauté

sodexo

MENU AUTOMNE SEMAINE 5, LE CHEF VOUS PROPOSE...

En appétit

lundi 30 octobre 2023	mardi 31 octobre 2023	mercredi 1 novembre 2023	jeudi 2 novembre 2023	vendredi 3 novembre 2023	samedi 4 novembre 2023	dimanche 5 novembre 2023
DEJEUNER						
BETTERAVES PARFUMÉES AU VINAIGRE BALSAMIQUE	NEMS A LA MENTHE	SALADE D'ENDIVES AUX RAISINS SECS (N)	CAROTTES RAPEES A LA VINAIGRETTE	QUENELLE AU MAQUEREAU, OIGNON ET CORNICHON	CÉLERI RAVE SAUCE RÉMOULADE	SURIMI A LA MAYONNAISE
	SAUTE DE PORC AU MIEL		STEAK DE BŒUF SAUCE AU BLEU	HAUT CUISSE DE POULET VF RÔTI SAUCE THYM MIEL ET CITRON	CHIPOLLATAS AUX HERES	ROTI DE PORC SAUCE VALLÉE D'AUGE
HACHE DE VEAU AU JUS	NOUILLES CHINOISES	GRATIN DE PENNE POIREAUX GORGONZOLA ET NOISETTES	RIZ PILAF	POMMES FRITES		BOULGOUR
PURÉE DE POMMES DE TERRE	POELE ASIATIQUE		BROCOLIS AUX OIGNONS	SALSIFIS AU JUS	LENTILLES MIJOTEES	HARICOTS BEURRE À L'AIL
YAOURT FERMIER LOCAL	SAINT-NECTAIRE	FROMAGE BLANC	PETIT FROMAGE FRAIS	YAOURT FERMIER LOCAL	FROMAGE FONDU	FROMAGE DE CHEVRE
FRUITS DE SAISON	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS FRAIS	COMPOTE	ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON (POIRE, POMME, ANANAS)	COMPOTE DE FRUITS ALLÉGÉE EN SUCRE	CREME AUX ŒUFS SAUCE CARAMEL
DINER						
HARICOTS VERTS A LA VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ AU DES DE CAROTTE ET CURRY	CHOU FLEUR A LA VINAIGRETTE	MACEDOINE A LA MAYONNAISE	DEMI-PAMPLEMOUSSE	ŒUFS DURS A LA VINAIGRETTE	TABOULE
RAVIOLIS À LA SAUCE TOMATE	OMELETTE A LA CIBOULETTE	DAHL DE LENTILLES CORAIL ET RIZ	POISSONETTE PANÉE ET CITRON	ENDIVES AU JAMBON GRATINÉES	PIZZA AU THON, CÂPRES, MOZZARELLA ET ORIGAN	JAMBON BLANC
	COURGETTES A L'AIL		PURRE DE POTIRON ET POMME DE TERRE		SALADE ICEBERG À LA VINAIGRETTE	CORDIALE DE LÉGUMES
COMPOTE DE POMMES ET PÊCHES ALLÉGÉE EN SUCRE	CRÈME SAVEUR VANILLE	FROMAGE BLANC	YAOURT AROMATISÉ	RIZ AU LAIT VANILLE CANNELLE	YAOURT NATURE	LACTÉ SAVEUR VANILLE NAPPÉ AU CARAMEL

Les menus ont été validés par un diététicien, ZIGNA Jean
Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements

Décongelé

(N) Nouveauté

sodexo