


Semaine du 04 au 08 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU			
 Merlu portion de filets sauce au curry	 <i>Salade verte vinaigrette</i>		<i>Coleslaw (carottes et chou blanc) et dés de mimolette</i>	<i>Quiche lorraine*</i>
 Chou-fleur, brocolis et pommes de terre en béchamel	 <i>Omelette sauce basquaise</i>		 <i>Rôti de veau au jus</i>	<i>Petits pois</i>
Yaourt nature et sucre	 <i>Coquillettes et emmental râpé</i>		<i>Purée de lentilles corail</i>	<i>Fromage blanc et sucre</i>
 <i>Crème dessert saveur chocolat</i>			 <i>Purée de pommes</i>	 <i>Fruit</i>
<i>Fruit</i>				











PAIN 
Tous les jours

Végétarien 
Issu de l'agriculture biologique 
Viande française 
Issu du commerce équitable 

*S/P: Tarte aux trois fromages



Semaine du 11 au 15 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <i>Sauté de boeuf</i> <i>sauce au thym</i> <i>Purée de salsifis</i>	 <i>Saucisses</i> <i>végétales soja blé</i> <i>Ratatouille et</i> <i>pommes de terre</i>		<i>Salade de</i> <i>lentilles et dés de</i> <i>brebis</i>	<i>Céleri sauce</i> <i>cocktail</i>
 <i>Saint Nectaire</i>	<i>Fromage fondu</i> <i>Vache qui rit</i> 		<i>Cordon bleu</i> <i>(volaille)</i> <i>Cordiale de</i> <i>légumes</i>	<i>Emincé de thon</i> <i>sauce aux fines</i> <i>herbes</i>
<i>Fruit</i> 	<i>Smoothie ananas</i> <i>passion</i>		 <i>Banane sauce</i> <i>chocolat</i>	<i>Riz</i>  <i>Tarte flan</i> 



PAIN

Tous les jours

Végétarien 
Issu de l'agriculture biologique 
Viande française 
Race bouchère 
Appellation d'origine protégée 
Produit décongelé 














sodexo

Tout commence au quotidien

Semaine du 18 au 22 Mars 2024

Eveil et
GOÛT

— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Cuisse de poulet <i>des Fermiers d'Ardeche</i> Epinards hachés en béchamel Yaourt aromatisé 	 <i>Salade verte vinaigrette et crumble aux graines de courge</i>  Merlu portion de filets sauce poivrons Semoule Fromage blanc et sucre 		 Sauté de porc* <i>sauce fines herbes</i> Purée de pois cassés Fromage frais petit cotentin 	MENU  Sauce égrené végétal et tomate façon bolognaise Macaronis semi complètes  Bournette du Vercors  Cookie au chocolat et pépites



PAIN

Tous les jours

Végétarien  Local 

Issu de l'agriculture biologique 

Viande française 

Label Rouge 

Issu du commerce équitable 

*S/P: Duo de poisson sauce crème coco



sodexo

Tout commence au quotidien

Semaine du 25 au 29 Mars 2024

Eveil et
GOÛT

Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Salade Iceberg et dés de Cantal</i></p> <p> <i>Poisson frais</i></p> <p><i>sauce mafé</i></p> <p><i>Boulgour</i></p> <p><i>Mousse au chocolat au lait</i></p>	<p>  <i>Sauté de bœuf</i></p> <p><i>sauce paprika persil</i></p> <p><i>Carottes et pommes de terre</i></p> <p><i>Petit fromage blanc sucré</i></p> <p><i>Fruit</i></p>		<p>  <i>Rôti de dinde</i></p> <p><i>sauce Dijonnaise</i></p> <p><i>Polenta</i></p> <p><i>Brie</i></p> <p><i>Cake aux myrtilles</i></p>	<p> <i>Pesto de brocolis et haricots blancs</i></p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Yaourt saveur framboise-mûre</i></p> <p><i>Fruit</i></p>



PAIN

Tous les jours

Végétarien 

Issu de l'agriculture biologique 

Viande française 

Label Rouge 

Rache Bouchère 

Appellation d'origine protégée 










Marée fraîche 



sodexo

Tout commence au quotidien

Semaine du 1^{er} au 05 Avril

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férialé	<i>Endives vinaigrette et dés d'emmental</i>		MENU   <i>Steak haché de bœuf</i>  <i>Courgettes et blé</i>	<i>Repas de printemps</i> <i>Tomates basilic et billes de mozzarella</i>   <i>Pané aux graines, emmental et épinards</i> <i>Purée de légumes</i>
	<i>Raviolis au saumon et sauce tomate</i>		<i>Edam</i> 	<i>Petit pot de glace vanille chocolat</i> 
	<i>Compote de pommes</i> 		<i>Fruit</i> 	



PAIN

Tous les jours

Végétarien 












Issu de l'agriculture biologique 

Viande française 

Produit décongelé 



Semaine du 08 au 12 Avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p><i>Salade verte vinaigrette et dés de mimolette</i></p>  <p><i>Sauté de veau sauce aux olives</i></p> <p><i>Chou-fleur et pommes de terre béchamel</i></p> <p><i>Dessert lacté à boire poire cassis</i></p>	<p><i>Carottes râpées vinaigrette</i></p> <p><i>Poisson pané et citron</i></p> <p><i>Purée de patates douces</i></p>  <p><i>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</i></p>		  <p><i>Sauté de dinde au curry</i></p> <p><i>Haricots verts</i></p> <p><i>Carré type de l'Est</i></p> <p><i>Fruit</i></p> 	<p><i>Concombres façon tzatziki</i></p>  <p><i>Chili sin carne</i></p> <p><i>Riz</i></p>   <p><i>Yaourt nature et sucre</i></p>  



PAIN

Tous les jours

Végétarien 
 Issu de l'agriculture biologique 
 Viande française 
 Label Rouge 
 Issu du commerce équitable 

