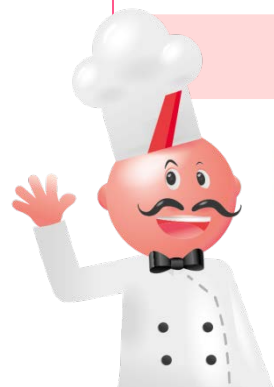


# Menus

## Semaine du 4 au 8 Mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées	Céleri rémoulade	Macédoine mayonnaise	Salade verte mimolette	Velouté d'asperge
Aiguillettes de poulet sauce barbecue	Sauté de veau braisé aux oignons	Steak haché sauce ketchup	Crêche : Crudité Chili con carne	Pavé de colin sauce tartare
SV : Omelette	SV : Poisson sauce Persanne	SV : Hoki ciboulette	SV : Chili au soja Riz créole	Coquille
Penne rigate	Pomme de terre vapeur	Haricots beurres à l'ail	Montcadi croute noire	Emmental
Fraidou	Gouda	Yaourt nature sucré	Crème caramel biscuit	Fruit de saison
Compote pomme fraise	Fromage blanc individuel	Banane au chocolat		



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits






Plat végétarien



# Menus

## Semaine du 11 au 15 Mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pommes de terre au surimi</p> <p>Rôti de porc sauce estragon <b>SV : Colin pané</b></p> <p>Courgettes au basilic</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de chou blanc</p> <p><b>Spaghettini sauce tomate façon bolognaise de poïchiche et emmental râpé</b></p> <p> </p> <p>Milk Shake à l'ananas </p>	<p>Dips de carottes <b>Crêche : carotte rapée</b></p> <p>Blanquette de veau <b>SV : Hoki sauce crème</b></p> <p>Riz créole</p> <p>Fondu vache Picon</p> <p>Compote pomme cassis</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Tajine de dinde <b>SV : Crispidor fromage</b></p> <p>Mélange 5 céréales</p> <p>Brie</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Concombres rondelles</p> <p>Nuggets de poulet <b>Crêche : Aiguillette</b> <b>SV : Colin au citron</b></p> <p>Cordiale de légumes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Gaufre au chocolat</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP



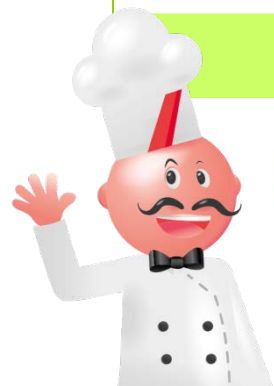
Plat végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 18 au 22 Mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées à l'aneth	Pâté de campagne <b>SV : Surimi</b> <b>Crèche : Crudités</b>	Tomates aux olives	Concombres rondelles	Salade verte et mimolette <b>Crèche : Crudités</b>
Merguez / Chipolatas <b>SV : Quenelle gratinée</b>	Sauté de bœuf sauce curry <b>SV : Croustillant de poisson + sauce</b>	Jambon sauce charcutière <b>SV : Nuggets de poisson</b>	Haché au veau pizzaiolo <b>SV : Omelette</b>	Blanquette de poisson
Purée de brocolis	Riz créole	Carottes au cumin	Macaroni gratinés	Tian de légumes
Saint Paulin	Brie	Yaourt nature	Gouda	Petit Cotentin
Compote allégée de pomme et pêche	Fruit de saison	Tartelette au fromage blanc	Crème dessert caramel	<b><i>Cake au citron et graines de pavot *</i></b>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





Plat végétarien



# Menus de la Semaine du 25 au 29 Mars 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pâté en croute  <b>Crèche : Crudités</b>  <b>SV : Surimi</b>                      Aiguillette de poulet                      sauce pesto crémeuse  <b>SV : Poisson meunière</b>                      Poêlée de légumes                      Yaourt nature                      Compote pomme abricot</p>	<p>Céleri aux raisins                      Sauté de porc sauce                      caramel  <b>SV : Beignet de poisson</b>                      Petit pois à l'étuvé                      Camembert                      Mousse chocolat</p>	<p>Salade piémontaise  <b>SV : Salade de pdt thon</b>                      Rôti de bœuf sauce                      estragon  <b>SV : Crispidor fromage</b>                      Courgettes braisées   Saint Nectaire                      Fruit de saison</p>	<p>Cubes de betteraves                      Haché de veau au                      Cheddar                      SV : Œufs brouillés                      Riz                      Edam                      Mille feuilles   <b>ANNIVERSAIRES</b></p>	<p>Carottes râpées                      Cordon bleu de dinde  <b>SV : Filet de hoki</b>                      Macaroni                      Fondu vache picon                      Flan saveur vanille</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





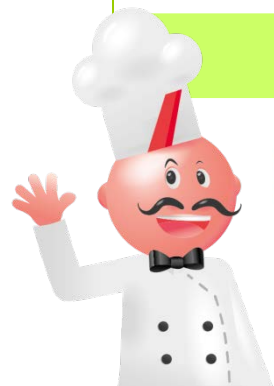
Plat végétarien



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 1 au 5 Avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé à la menthe</p> <p>Cuisse de poulet rôti au jus</p> <p><b>SV : Omelette au fromage</b></p> <p><b>Crêche : Aiguillette</b></p> <p>Epinards en branche</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte mimosa</p> <p>Penne sauce bolognaise</p> <p><b>SV : Sauce 3 fromages</b></p> <p>Yaourt nature</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Rôti de porc sauce dijonnaise</p> <p><b>SV : Nuggets de poisson + sauce</b></p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Buchette</p> <p>Compote allégée pomme fraise</p>	<p>Concombres rondelles</p> <p>Sauté de veau marengo</p> <p><b>SV : Oeuf dur sauce Mornay gratiné</b></p> <p>Carottes persillées</p> <p>Cantafrais</p> <p><b>Tarte au chocolat et spéculoos*</b></p> <p> </p>	<p>Pâtes au curry en salade</p> <p>Pavé de colin d'Alaska sauce ciboulette</p> <p>Brocolis</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP





Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



# Menus de la Semaine du 8 au 12 Avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade à la Grecque	Macédoine sauce à la mayonnaise	Betterave	<b>Repas de Pâques</b> Salade de courgettes et concombres	Endives aux noix
Croustillant de poisson	Boulette au mouton façon catalane	Echine de porc demi-sel	Sauté d'agneau rôti à l'ail <b>SV : Colin sauce Dugléré</b>	Sauté de dinde au paprika
Haricots verts persillés	<b>SV : Beignet de poisson + sauce</b>	<b>SV : Omelette</b>	Carottes au thym	<b>SV : Hoki Dieppoise</b>
Fromage demi-sel	Légumes couscous	Lentilles	Montcadi croute noire	Macaroni
Eclair chocolat	Semoule	Yaourt nature	<b>Paris Brest chocolat noisette</b>	Yaourt nature
	Camembert	Cubes de poire	 	 
	Fruit de saison		<b>ANNIVERSAIRE</b>	



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits




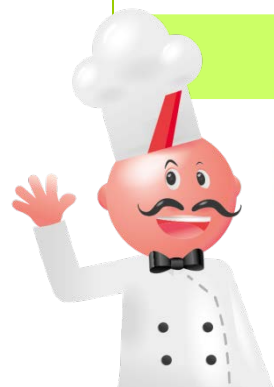
Plat végétarien





# Menus de la Semaine du 15 au 19 Avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Dips de carottes sauce fromage blanc aux fines herbes</p> <p><b>Crèche : Carotte rapée</b></p> <p>Jambon sauce charcutière</p> <p><b>SV : Beignet de calamar sauce tartare</b></p> <p>Cordiale de légumes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Crumble à la poire</p>	<p>Courgettes rapées</p> <p>Croziflette (Tartiflette aux Crozets)</p> <p>Petit filou aux fruits</p> <p><b>Salade cocktail de fruits frais jus de raisin</b></p>	<p>Mortadelle</p> <p><b>SV : Surimi</b></p> <p><b>Crèche : Crudités</b></p> <p>Supreme de merlu sauce façon bouillabaisse</p> <p>Tomates à la provençale et torti</p> <p><b>Crèche : Pas de tomate</b></p> <p>Croc lait</p> <p>Flan saveur chocolat</p>	<p>Tomate aux olives</p>  <p>Hachis parmentier au bœuf</p> <p><b>SV : Parmentier de poisson</b></p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et dés de mimolette</p> <p><b>Crèche : Crudités</b></p> <p>Fricassée de poisson blanc</p> <p>Riz créole</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote allégée pomme fraise</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP




Plat végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 22 au 26 avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>FERIE</b>	<p>Cubes de betteraves</p> <p>Brochette de dinde</p> <p>Macaronis</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p><b>SV : Omellette</b></p> <p>Purée de légumes gratinées</p> <p>Kiri</p> <p>Flan saveur vanille</p>	<p><b>Mission anti-gaspi</b></p> <p>Radis au beurre</p> <p>Sauté de bœuf aux olives</p> <p><b>SV : Quenelle nature sauce financière</b></p> <p>Riz pilaf</p> <p>Emmental</p> <p><b>Smoothie pomme banane framboise</b></p>	<p>Piperade froide</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p><b>SV : Colin sauce basilic</b></p> <p><b>Crèche : Aiguillette</b></p> <p>Gnocchi à sauce à la tomate et thym</p> <p>Cantal </p> <p>Fruit de saison</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP



Plat végétarien


Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





# Menus

## Semaine du 29 Avril au 3 Mai 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri râpé au fromage blanc</p> <p>Cuisse de poulet rôti au jus</p> <p><b>Crèche : Aiguillette</b></p> <p><b>SV : Omelette au fromage</b></p> <p>Blé pilaf</p> <p>Tomme grise</p> <p>Poire au chocolat</p>	<p> </p> <p><b>Cake brocolis et carotte</b> et sauce fromage blanc aux herbes</p> <p>Steak haché de boeuf sauce ketchup du chef</p> <p><b>SV : Hoki sauce créole</b></p> <p>Petits pois à l'étuvé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>FERIE</b></p>	<p>Blé en salade</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p><b>SV : Nuggets de poisson + sauce</b></p> <p>Haricots verts aux poivrons</p> <p>Coulommiers</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Salade verte et dés de mimolette</p> <p><b>Crèche : Crudités</b></p> <p>Poisson blanc sauce vierge</p> <p>Pommes de terre noisettes</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Mousse chocolat</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP



Plat végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

