




Menus de la Semaine du 2 au 6 Septembre 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu de la rentrée</p> <p>Sirop de grenadine </p> <p>Melon </p> <p>Steak haché et ketchup (viande origine France)</p> <p>Frites</p> <p>Fraidou</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de betteraves</p> <p>Poisson pané frais et citron</p> <p>Torti</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pastèque</p> <p>Tajine d'agneau</p> <p>Légumes couscous et semoule</p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>Duo de poires pêches</p>	<p></p> <p>Salade de concombres</p> <p>Rôti de dinde </p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage blanc au sucre</p> <p>Roulé à la framboise</p>	<p>Œuf dur sauce cocktail</p> <p>Marmite de poisson sauce persane</p> <p>Ratatouille et boulgour</p> <p>Saint-paulin</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 9 au 13 Septembre 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de carottes râpées	Salade verte, cœur de palmier	Pâté de campagne et cornichon	Terrine de tomate sauce fromage blanc	Semoule épicée et poivrons 
Parmentier de canard	Rougail saucisse	Filet de hoki beurre citronné	Wings de poulet sauce barbecue	Rôti de bœuf au jus (viande origine France)  
Vache picon	Riz créole	Haricots verts persillés et blé	Pommes wedges	Crumble de courgettes
Glace fusée	Emmental	Yaourt nature sucré 	Fromage frais sucré	Brie
	Ananas frais et chantilly	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote « maison » de pommes

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE