

Menus de la Semaine du 8 au 12 Juillet 2019



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque	Filet de merlu MSC sauce citron	Radis beurre	Cordon Bleu	Menu Végétarien Tomates Bio vinaigrette
Cuisse de poulet LR au jus	Carottes et petits pois	Veau haché LR	Courgettes et riz	Nuggets de fromage
Blé Bio	Fromage : Saint Nectaire AOP	Purée de pommes de terre	Fromage Saint Paulin	Pâtes coquillettes Bio
Yaourt nature Bio	Fruit de saison Bio	Fromage blanc	Fruit de saison Bio	Compote de pomme
Barre bretonne	Pain et confiture	Biscuit Napolitain	Viennoiserie chocolat	Pain et barre de chocolat
Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pommes
Eau de source	Jus de fruit 100% pur jus	Eau de source	Eau de source	Eau de source

GOUTER

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MSC pêche durable



Race à viande



AOP



Label Rouge



« UE : Aide UE à destination des écoles »



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 15 au 19 Juillet 2019



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Escalope de Dinde LR </p> <p>Petits pois et riz</p> <p>Fromage : Saint Nectaire AOP  </p> <p>Fruit de saison Bio  </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Steak Hachés </p> <p>Purée Patate douce</p> <p>Fromage emmental</p> <p>Pêche au sirop</p>	<p>Concombres Bio, vinaigrette et fromage edam  </p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Ratatouille et semoule Bio </p> <p>Glace</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Omelette Bio Nature </p> <p>Pates Tortis Gruyère râpé</p> <p>Petit filou</p>	<p>Filet de colin MSC pané et quartier de citron </p> <p>Pommes de terre Persillées</p> <p>Yaourt nature Bio  </p> <p>Fruit de saison Bio  </p>
<p>Pain et miel</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Jus de fruits 100% pur jus</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Jus fruits 100% pur jus</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Eau de source</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Eau de source</p>	<p>Biscuit Napolitain</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Eau de source</p>

GOUTER

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MSC pêche durable



Race à viande



AOP



Label Rouge



« UE : Aide UE à destination des écoles »



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien
















Plat du chef



Menus de la Semaine du 22 au 26 Juillet 2019



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu végétarien		
<p>Filet de cabillaud MSC sauce crème </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison Bio  </p>	<p>Salade de courgettes et carottes râpées</p> <p>Escalope de dinde LR </p> <p>Riz Bio </p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Pizza mozzarella, champignons et olives</p> <p>Salade verte Bio  </p> <p>Fromage blanc</p> <p>Compote Pommes Fraises  </p>	<p>Nuggets de Poulet</p> <p>Pommes Noisettes ketchup</p> <p>Fromage: Saint Nectaire AOP  </p> <p>Fruit de saison Bio  </p>	<p>Tomate basilic et dés d'emmental</p> <p>Spaghettis bolognaise</p> <p>Muffin</p>
<p>Pain et confiture</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Jus de fruits 100% pur jus</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Eau de source</p>	<p>Pain et barre chocolat</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Jus de fruit 100% pur jus</p>	<p>Biscuit Napolitain</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Eau de source</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Eau de source</p>

GOUTER

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MSC pêche durable



Race à viande



AOP



Label Rouge



« UE : Aide UE à destination des écoles »



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 29 Juillet au 02 Août 2019



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien				
<p>Concombres sauce fromage blanc</p> <p>Escalope de dinde LR </p> <p>Frites et ketchup</p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>Tajine de bœuf charolais </p> <p>Semoule</p> <p>Petit filou</p> <p>Fruit de saison Bio  </p>	<p>Melon jaune</p> <p>Omelette nature Bio et ketchup </p> <p>Pâtes Penne Bio au gruyère </p> <p>Yaourt nature Bio  </p>	<p>Rôti de dinde LR </p> <p>Courgettes et riz</p> <p>Fromage: Cantal  </p> <p>Fruit de saison Bio  </p>	<p>Carottes râpées Bio et fromage mimolette  </p> <p>Filet de colin meunier citron</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Beignet aux pommes</p>
<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Eau de source</p>	<p>Pain et miel</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Jus fruits 100% pur jus</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Eau de source</p>	<p>Biscuit Napolitain</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Eau de source</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Eau de source</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

GOUTER



MSC pêche durable



Race à viande



AOP



Label Rouge



« UE : Aide UE à destination des écoles »



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

