





















Menus Primaire

Semaine du 08 au 12 Mars 2021

Pain  une fois
par semaine

Toutes les crudités sont épluchées, râpées ou coupées en cuisine. Les épluchures sont revalorisées en compost directement sur la cuisine. Toutes les vinaigrettes sont faites maison avec oignons ou échalotes fraîches, huile, vinaigre, ...

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien			
Salade de betteraves Vinaigrette	 Salade verte et mimolette Vinaigrette classique	 Carottes râpées Vinaigrette 	 Céleri rémoulade 	Salade de tomates Vinaigrette basilic
Colin d'Alaska pané 	Céréales, bouillon épiceé butternut pois- chiche et amande (plat complet)  	 Blanquette de veau	Sauté de porc au caramel  	Portion de filets de merlu et crumble chorizo  
Duo de carottes et pommes de terre		 Riz créole	Pomme de terre vapeur	Jardinière de légumes
 Fromage	Fromage	Yaourt	Fromage	Yaourt
Fruit de saison 	Brownies 	Salade de fruits frais 	Compote de pommes maison 	Tarte au citron 



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP













Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus Primaire

Semaine du 15 au 19 Mars 2021

Pain  une fois
par semaine

Toutes les crudités sont épluchées, râpées ou coupées en cuisine. Les épluchures sont revalorisées en compost directement sur la cuisine. Toutes les vinaigrettes sont faites maison avec oignons ou échalotes fraîches, huile, vinaigre, ...

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise	Salade verte	Tartine de thon à la ciboulette 	Menu végétarien	
Saucisse de Strasbourg	Sauce bolognaise 	Colombo de poulet	Chou blanc mimolette  Vinaigrette aux pommes	Salade piémontaise 
 Lentilles cuisinées 	Spaghettis	Tian de légumes et pâtes coudes	Pane moelleux au gouda 	 Dés de poisson Sauce aux légumes d'été
Fromage	Emmental râpé	Fromage	Haricots beurre	 Carottes maison au cumin 
Fruit de saison 	 Fromage blanc lorrain aux myrtilles	 Fruit de saison 	 Yaourt	Fromage
			Gâteau d'anniversaire 	Fruit de saison 



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sodexo


















SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus Primaire

Semaine du 22 au 26 Mars 2021

Pain  une fois par semaine

Toutes les crudités sont épluchées, râpées ou coupées en cuisine. Les épluchures sont revalorisées en compost directement sur la cuisine. Toutes les vinaigrettes sont faites maison avec oignons ou échalotes fraîches, huile, vinaigre, ...

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien				
 Haricots verts à l'échalote  Steak haché de bœuf Sauce bordelaise  Purée saint Germain (pois-cassés)  Yaourt Glace	 Salade de riz aux olives Nuggets de blé  Petits pois à l'étuvée Fromage Fruit de saison 	Salade à la Grecque Sauté de bœuf  Sauce curry Pommes de terre rôties aux herbes  Yaourt Eclair chocolat	Cake à la tomate olives et basilic  Pilons de poulet rôti  Courgettes braisées Fromage  Salade de fruits frais 	 Carottes râpées Vinaigrette à l'aneth  Colin d'Alaska Sauce tomate  Macaroni semi complet Fromage Compote pomme poire maison 



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus Primaire

Semaine du 29 Mars au 02 Avril 2021

Pain  une fois
par semaine

Toutes les crudités sont épluchées, râpées ou coupées en cuisine. Les épluchures sont revalorisées en compost directement sur la cuisine. Toutes les vinaigrettes sont faites maison avec oignons ou échalotes fraîches, huile, vinaigre, ...

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien			
 <p>Concombre Vinaigrette au fromage blanc</p>	 <p>Salade verte Vinaigrette aux herbes</p>	<p>Salade de tomates Vinaigrette basilic</p>	 <p>Chou blanc et mimolette Vinaigrette au cidre</p>	<p>Pâtes au curry en salade</p>
<p>Haché au poulet Sauce aigre douce</p>	<p>Hachis parmentier de soja</p>  	<p>Coquillette et poisson en gratin</p>	 <p>Sauté de bœuf Sauce aux olives</p> 	<p>Filet de colin d'Alaska au thym</p> 
<p>Semoule</p>			<p>Haricots vert à l'ail</p>	 <p>Chou-fleur persillé</p>
<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>	 <p>Yaourt</p>	<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>
<p>Fruit de saison</p> 	<p>Yaourt aux fruits mixés</p>	<p>Salade de fruits frais</p> 	<p>Rose des sables</p> 	<p>Fruit de saison</p> 



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sodexo














SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus Primaire

Semaine du 05 au 09 Avril 2021

Pain  une fois par semaine

Toutes les crudités sont épluchées, râpées ou coupées en cuisine. Les épluchures sont revalorisées en compost directement sur la cuisine. Toutes les vinaigrettes sont faites maison avec oignons ou échalotes fraîches, huile, vinaigre, ...

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu végétarien	Repas de Pâques	
	 Betterave rouge	Taboulé à la menthe 	 Salade verte Vinaigrette 2 moutardes	Salade Piémontaise 
	Cordon bleu de dinde	Omelette nature 	Boulettes au mouton	Colin d'Alaska Sauce citron 
FERIE	Carottes et pommes de terre	Jardinière de légumes et boulgour	Pommes de terre fraîches rissolées 	Légumes aigre douce
	Fromage	Fromage	Fromage	 Yaourt
	Fruit de saison 	 Fruit de saison 	Brookie (alliance de brownie et de cookie) 	Fruit de saison 



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP






















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus Primaire

Semaine du 12 au 16 Avril 2021

Pain  une fois par semaine

Toutes les crudités sont épluchées, râpées ou coupées en cuisine. Les épluchures sont revalorisées en compost directement sur la cuisine. Toutes les vinaigrettes sont faites maison avec oignons ou échalotes fraîches, huile, vinaigre, ...

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien			
 Macédoine mayonnaise Blanquette de dinde   Purée à la patate douce  Yaourt Fruit de saison 	 Salade de pois chiche, concombre, tomate et feta Couscous végétal aux boulettes de soja   Fromage  Fruit de saison 	 Chou rouge et pomme Vinaigrette  Lasagne bolognaise maison   Fromage Flan saveur vanille	Salade iceberg Vinaigrette balsamique Bœuf façon lomo Saltado (tomate oignon et épices)    Riz Fromage Gâteau d'anniversaire	Salade de pommes de terre  Sauté de porc au caramel   Epinards béchamel Fromage Gâteau au yaourt 



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP














Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus Primaire

Semaine du 19 au 23 Avril 2021

Pain  une fois
par semaine

Toutes les crudités sont épluchées, râpées ou coupées en cuisine. Les épluchures sont revalorisées en compost directement sur la cuisine. Toutes les vinaigrettes sont faites maison avec oignons ou échalotes fraîches, huile, vinaigre, ...

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Pasta Party			
Radis roses croc'sel	Salade œuf dur et croûtons	Melon	Haricots rouges en salade façon Texane 	Salade de tomates et mozzarella
Nuggets de poulet	Sauce aux trois fromages 	Pilon de poulet rôti et sauce ketchup	Filet de colin d'Alaska mariné à la provençale 	Rôti de bœuf froid
Ratatouille et riz 	Coquillettes	Purée de pommes de terre	Macaroni semi-complète 	Crumble de carottes au lait de coco 
Fromage	 Fromage	Fromage	Fromage 	 Yaourt
Flan saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison 	Compote allégée pomme fraise	 Fruit de saison 	Gâteau au chocolat 



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE