

Menus des Grands

MENU DU 08
AU 14/04/2024

Semaine 1

Lundi

Salade de pommes de terre

Sauté de bœuf sauce Dijonnaise

Gratin de chou-fleur

Yaourt nature

Fruit de saison

Mardi

Betteraves à la vinaigrette

Jambon blanc
S/P : Jambon de dinde

Purée de pois cassés

Edam

Fruit de saison

Mercredi

Carottes râpées à la vinaigrette

Dés de colin d'Alaska sauce Bretonne

Fondue de poireaux et semoule

Saint Paulin

Purée de pommes et pruneaux

Jeudi

Soupe de légumes variés

Dahl de lentilles corail et riz

Montcadi croûte noire

Fruit de saison

Vendredi

Céleri finement râpé à la vinaigrette à la ciboulette

Emincé de dinde sauce chasseur

Haricots verts persillés et pâtes perles

Fromage frais Tartare nature

Purée de pommes et poires

Goûter


Pain et fromage fondu Samos
Purée de pommes

Madeleine
Petit suisse
Purée de pomme fraise

Barre Bretonne
Fromage blanc nature
Fruit de saison

Pain et confiture de fraise
Yaourt nature
Purée de pommes et ananas


Gâteau au fromage blanc
Fruit de saison

 Issu de l'agriculture biologique

 **Produit Français**

 **Charolais**


 **Produit de la mer durable**

 Appellation d'Origine Protégée

 **Végétarien**

 **Œuf plein air**

 **Cuisiné par nos équipes**

 Viande bovine française



















S/P : Sans porc


par **sodexo**

Menus des Grands

MENU DU 15 AU 21/04/2024

Semaine 2

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Harciots vert aux herbes	"Pois chiche en salade 	Macédoine vinaigrette	Soupe aux carottes 	Champignons émincés vinaigrette à l'échalote 
Emincé de porc sauce façon cervoise  <i>S/P : Emincé de dinde</i> 	Cabillaud sauce au citron 	Aiguillettes de poulet sauce au paprika et persil 	Omelette  aux fines herbes 	Sauté de boeuf sauce goulash 
Pommes de terre vapeur	Carottes  nature	Boullgour	Coquillettes	Mouliné de potiron
Tomme grise	Cantal 	Emmental	Fromage blanc nature	Fromage frais Petit cotentin
Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pommes et ananas 	Fruit de saison	Cake à la mandarine et cacao 
Goûter				
Boudoirs Fromage blanc Purée de pommes et banane 	Pain et confiture d'abricot Yaourt nature brassé bio Purée de pommes 	Gateau Maison Fruit de saison 	Pain et brie Purée de pommes banane 	Petit Gateau Petit fromage frais Fruit de saison



Issu de l'agriculture biologique



Produit Français



Charolais



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée



Végétarien



Oeuf plein air



Cuisiné par nos équipes



Viande bovine française

S/P : Sans porc












par sodexo


Menus des Grands

MENU DU 22 AU 28/04/2024


Semaine 3


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de légumes variés 	Carottes finement râpées à la vinaigrette 	Betteraves vinaigrette à la ciboulette	Salade de risetti	Salade verte à la vinaigrette au fromage blanc
Dés de colin d'Alaska cuits vapeur sauce curry 	Escalope de dinde sauce vallée d'auge 	Sauté de bœuf au sauce façon orientale 	Rôti de porc au bouillon de légumes  S/P : Rôti de dinde 	Hachis de lentilles vertes et haricots verts 
Blé tendre	Fondue de poireaux et riz créole	Semoule	Chou-fleur à la béchamel	
Fromage frais Saint Mâret	Fournols	Saint Paulin	Yaourt nature	Montcadi croûte noire
Fruit de saison	Purée de pommes et poires	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pommes aux 4 épices 


Goûter

Pain et confiture de fraise
Yaourt nature
Purée de pommes et ananas 


Biscuits petit beurre
Petit suisse nature
Fruit de saison

Pain au lait
Petit fromage frais au lait entier
Purée de pommes 

Boudoirs
Yaourt brasse bio nature 

Barre Bretonne 


Fromage blanc nature
Fruit de saison

 Issu de l'agriculture biologique

 **Produit Français**

 **Charolais**


 **Produit de la mer durable**

 Appellation d'Origine Protégée

 **Végétarien**

 **Œuf plein air**

 **Cuisiné par nos équipes**

 Viande bovine française













S/P : Sans porc


UNE FAIM DE PETIT LOUP
par **sodexo**






Menus des Grands

MENU DU 01 AU 07/04/2024

Semaine 4

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine à la vinaigrette	Soupe au légumes vert 	Carottes râpées vinaigrette	Betterave rouge vinaigrette	Velouté de tomate
Aiguillettes de poulet sauce façon fermière 	Coquillettes sauce butternut cheddar, crumble salé  	Sauté de porc sauce tomate  <i>S/P : Emincé de dinde</i> 	Rôti de bœuf jus aux oignons 	Cabillaud sauce aurore 
Mouliné de panais et boulgour		Polenta	Carottes  à la crème	Epinards hachés au jus et pommes de terre vapeur lamelles
Gouda	Petit fromage frais au lait entier	Mimolette	Fromage frais Petit cotentin	Fourme d'Ambert 
Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pommes et ananas  	Fruit de saison	Purée de pommes et coing

Goûter

Yaourt brassé nature Petit beurre Purée de pommes et pruneaux	Pain et camembert Purée de pommes  	Gateau Maison Fruit de saison Petit suisse nature 	Pain et Barre de chocolat  Fromage blanc nature Purée de pommes et poires 	Madeleines Yaourt nature Fruit de saison
---	---	---	--	--



Issu de l'agriculture biologique



Produit Français



Charolais



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée



Végétarien



Œuf plein air



Cuisiné par nos équipes

S/P : Sans porc



Viande bovine française



par sodexo