











Menus Primaire Maternelle (repas Maternelle en rouge)

Semaine du 3 au 7 Octobre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi 
<p>Betterave bio vinaigrette</p> <p>Salade verte emmental</p> <p>Steak haché de bœuf</p> <p>Sauce poivre/colin sc citron</p> <p>Poêlé carotte poireaux céleri oignon /semoule</p> <p>Assortiment de yaourt/fraidou</p> <p>Barre bretonne/mousse coco</p> <p>Corbeille de fruits </p>	<p>Assiette de charcuterie</p> <p>Concombre façon tzatziki</p> <p>Quenelle gratin normande</p> <p>Fajitas poulet asiatique</p> <p>Salade verte/carotte bâtonnet</p> <p>Assortiment de yaourt/petit cotentin</p> <p>Crème dessert vanille/banane caramel</p> <p>Corbeille de fruits</p>		<p>Animation Liban</p> <p>Falafels </p> <p>Houmous de butternut</p> <p>Tajine de poulet aux pruneaux ,abricots, amandes </p> <p>Kebbé de poisson </p> <p>Boulgour a la tomate/chou fleur</p> <p>Buchette de lait/yaourt nature</p> <p> Flan libanais /  gâteau pomme</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>DIP de carotte fromage blanc menthe/jus orange</p> <p>mangue framboise</p> <p>Quiche au saumon/torsade thon provençale </p> <p>Fromage petit moulé/Pont l'evèque </p> <p>Compote abricot allégé/gaufre liégeoise</p> <p>Corbeille de fruits</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Légende :



Cuisiné par nos équipes



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée

Issu de l'Agriculture Biologique



Plat végétarien



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus Primaire

Semaine du 10 au 14 Octobre 2022

Semaine de la découverte du goût

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Italie	Turquie		Maroc	Espagne 
<p>Mortadelle</p> <p>Salade verte tomate</p> <p>Sauce bolognaise</p> <p>Saumonette sc armoricaine</p> <p>Penne </p> <p>Blettes au gratin</p> <p>Fraidou/gouda</p> <p>Panacotta fruits rouges</p> <p>Eclair chocolat</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Concombre à l'aneth</p> <p>Pomelos</p> <p>Kebab /</p> <p>Riz pois chiche colombo</p> <p>lait de coco</p> <p>Frites/poêlée de légumes</p> <p>Fromage petit moule ail fines herbes/Edam</p> <p>yaourt aux fruits /</p> <p>Fromage blanc au miel et amandes</p> <p>Corbeille de fruits </p>		<p>Samoussa de légumes/</p> <p>Soupe marocaine (tomate pois chiche lentille cèleri)</p> <p>Couscous bœuf boulette</p> <p>Carotte cumin /semoule</p> <p>Couscous légumes </p> <p>Cotentin / saint Paulin</p> <p>Cake chocolat noisette</p> <p>courge datte </p> <p>Entremet citron mousse</p> <p>orange boudoir</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Gaspacho tomate/tartine poivron rouge basilic</p> <p>Colin alaska sauce zarzuela</p> <p>frittata pdt chevre</p> <p>Haricots plats/riz andalou</p> <p>Camembert</p> <p>Fondu carré</p> <p>Orange et menthe/</p> <p>Glace cône vanille chocolat</p> <p>Corbeille de fruits</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Légende :



Cuisiné par nos équipes



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'Agriculture Biologique



Plat végétarien