



Menus Maternelles Primaires (en rouge repas Maternelle)

Semaine du 7 au 11 Novembre 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Galantine de volaille cornichon/chou bicolore</p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Omelette champignon</p> <p>Purée de pomme de terre/crumble potiron parmesan</p> <p>Assortiment de yaourt/camembert</p> <p>Donut</p> <p>Entremet café</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Pâté de campagne/Carotte râpée sauce blanche</p> <p>Cervelas obernois</p> <p>Feuilleté de poisson au beurre blanc</p> <p>Haricot beurre /riz pilaf</p> <p>Édam/petit cotentin</p> <p>Compote pomme banane</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>Corbeille de fruits bio.</p>		<p>Lentille lardon pomme verte échalotte/potage chou-fleur crouton</p> <p>Boulette de bœuf sc poivrade/torsade thon provençale </p> <p>Torsade/haricot vert</p> <p>Assortiment de yaourt/tomme grise</p> <p>Mousse chocolat végétan pois chiche coco </p> <p>Cake aux pois chiches et cacao </p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>FERIE</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

Menus Maternelles Primaires (en rouge repas Maternelle)

Semaine du 14 au 18 Novembre 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pates milanaise /haricots verts échalotte</p> <p>Œuf brouillé fine herbes</p> <p>Poulet haché sc tomate</p> <p>Carotte /pomme de terre quartier</p> <p>Vache Kiri/coulommiers</p> <p>Flan vanille</p> <p>kissel poire myrtille</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Assiette de crudité</p> <p>Coleslaw oignon frit</p> <p>Émincé de dinde sc pain d'épice</p> <p>Pois chiche riz lait de coco colombo </p> <p>Riz créole/poêlé de légumes</p> <p>Emmental/rondelet</p> <p>Crêpe chocolat/Ile flottante</p> <p>Corbeille de fruits </p>		<p>Soupe brocoli mascarpone </p> <p>Pdt échalotte</p> <p>Nuggets de blé/saucisse rougail</p> <p>Chou-fleur persillé/lentille</p> <p>Fondu carré/mimolette</p> <p>Gaufre Bruxelles</p> <p>Milk Shake pomme sirop d'érable</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Salade de blé haricot rouge mais texane /</p> <p>Saumonette sauce armoricaine</p> <p>Sauce trios fromages (parmesan mozzarella bleu)</p> <p>Macaroni bio semi-complet /mélange légumes racines </p> <p>Assortiment de yaourt /coulommiers</p> <p>Brookies/crème yaourt vanille pomme </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



Menus Maternelles Primaires (en rouge menus Maternelles)

Semaine du 21 au 25 Novembre 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				
Pâté de foie cornichon Salade haricot mungo carotte Saucisse de Strasbourg Tarte emmental Boulgour/endive braisé Petit moulé aux noix/ assortiment de yaourt Crème dessert chocolat/smoothie pomme ananas Corbeille de fruits	Nem au poulet Salade asiatique Hachée de poulet sc aigre douces Colin d'alaska sauce citron  Carotte/riz cantonais Fromage frais demi-sel/ Saint Paulin Banane orange/flan vanille Corbeille de fruits		 Cake tartiflette lardon oignon/salade pois chiche tomate  Finger céréale sauce fromage blanc/saucisse merguez brocoli /frite Assortiment de yaourt/gouda Beignet chocolat/Milk Shake vanille Corbeille de fruits	Potage tomate vermicelle Chou blanc râpé crouton Galette mexicaine Fajitas pdt carotte cheddar Salade verte/purée de patate douce Camembert/ fraidou Salade de fruits frais épicés/muffin pépité chocolat Corbeille de fruits 

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
Tout commence au quotidien

Menus Maternelles 4 Composantes

Semaine du 28 Novembre au 2 Décembre 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Oeuf dur sc cocktail/Potage Dubarry</p> <p>Rôtis de bœuf au jus/ Paella poulet encornet chorizo</p> <p>Carottes au thym /riz safrané</p> <p>Fromage frais demi-sel/montcadi</p> <p>Barre bretonne crème anglaise/pommes au four</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Salade de maïs exotique/salade iceberg chèvre crouton</p> <p>Blanquette de poisson blanc /sauté de porc aux olives</p> <p>Boulgour /épinard</p> <p>Assortiment de yaourt/gouda</p> <p>Crumble pomme cannelle/flan gélifié chocolat</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Rôti de dinde sauce brune</p> <p>Gnocchi Sardi</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Sauté de bœuf sauce gardiane</p> <p>Riz créole</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pâtes sauce cocktail</p> <p>Merlu </p> <p>Crumble chorizo</p> <p>Brocolis</p> <p>Yaourt nature</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
Tout commence au quotidien