







Menus de la Semaine du 3 au 7 Septembre 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu de la rentrée </p> <p>Sirop de grenadine</p> <p>Melon</p> <p>Cheeseburger</p> <p>Frites</p> <p>Fraidou</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Vinaigrette balsamique</p> <p>Tajine de bœuf </p> <p>Légumes couscous et semoule </p> <p>Fourme d'Ambert et pain de campagne</p> <p>Duo de poires pêches</p>		<p>Œuf dur sauce cocktail</p> <p>Filet de poisson sauce persane </p> <p>Ratatouille et boulgour</p> <p>Yaourt </p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Salade de concombres</p> <p>Rôti de dinde ketchup</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Roulé à la framboise</p>



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



*Les repas sont accompagnés d'un pain de tradition élaboré par le boulanger local.
Chaque semaine, du pain Bio de Bretoncelles est proposé aux enfants.*

En fonction de la saison et de la disponibilité, les crudités et légumes proviennent des maraîchers Bios à de note région.



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 10 au 14 Septembre 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de carottes râpées 	Melon vert		Pâté de campagne et cornichon	Semoule épicée et poivrons 
Hachis parmentier	Saucisse rougail 		Filet de hoki à l'oseille	Estouffade de bœuf à la provençale 
Vache picon	Riz créole		Haricots verts persillés et blé	Crumble de courgettes
Compote pomme allégée en sucre	Emmental		Petit suisse sucré	Camembert moulu à la louche
	Cône glacé vanille chocolat		Fruit de saison	Fruit de saison



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



*Les repas sont accompagnés d'un pain de tradition élaboré par le boulanger local.
Chaque semaine, du pain Bio de Bretoncelles est proposé aux enfants.*

En fonction de la saison et de la disponibilité, les crudités et légumes proviennent des maraîchers Bios à de note région.






sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 17 au 21 Septembre 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots beurre	Pizza reine		Tartare de tomates aux herbes	Pastèque
Nugget's de poulet	Rôti de bœuf au jus			Filet de colin sauce crème
Purée de pommes de terre 	Petits pois		Enchilada de légumes et soja bio  	Carottes persillées 
Yaourt aromatisé	Mimolette		Gouda	Petit moulé
Fruit de saison	Fruit de saison		Gâteau au yaourt 	Entremet au chocolat



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



*Les repas sont accompagnés d'un pain de tradition élaboré par le boulanger local.
Chaque semaine, du pain Bio de Bretoncelles est proposé aux enfants.*

En fonction de la saison et de la disponibilité, les crudités et légumes proviennent des maraîchers Bios à de note région.









sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 24 au 28 Septembre 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Méli-mélo de salades	Boullgour en salade		Chou rouge en salade Vinaigrette aux herbes	Betteraves vinaigrette
Paëlla marine	Haut de cuisse de poulet aux herbes de Provence		Fricassée de poisson 	Merguez
Petit cotentin	Jardinière de légumes		Epinars branches en gratin	Lentilles au jus 
Poire belle Hélène 	Fromage frais sucré		Yaourt nature	Cantal 
	Fruit de saison		Cake citron pavot  	Fruit de saison



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



*Les repas sont accompagnés d'un pain de tradition élaboré par le boulanger local.
Chaque semaine, du pain Bio de Bretoncelles est proposé aux enfants.*

En fonction de la saison et de la disponibilité, les crudités et légumes proviennent des maraîchers Bios à de note région.



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 01 au 05 Octobre 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de tomate et concombre Vinaigrette aigre douce à l'huile de sésame Colombo de porc Riz créole Fraidou Compote pomme poire allégée en sucre	Carottes râpées vinaigrette Sauté de dinde au paprika Haricots beurre et blé Brie Tarte au flan		Potage aux poireaux et épices Sauce duo de poissons à la tomate (thon, poisson blanc) Torti Edam Fruit de saison	Céleri rémoulade Moelleux de poulet au jus Petits pois et pommes de terre Carré Fromage blanc vanillé et brisures de spéculoos



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



*Les repas sont accompagnés d'un pain de tradition élaboré par le boulanger local.
Chaque semaine, du pain Bio de Bretoncelles est proposé aux enfants.*



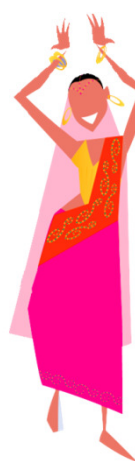
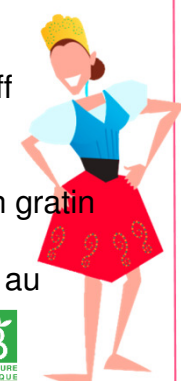

En fonction de la saison et de la disponibilité, les crudités et légumes proviennent des maraîchers Bios à de note région.



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



Menus de la Semaine du 08 au 12 Octobre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Bretagne: Danses bretonnes</p> <p>Chou rouge thon Vinaigrette au vinaigre de cidre</p> <p>Galette saucisse</p> <p>Petit suisse et caramel</p> <p>Compote de pomme, galette bretonne</p> 	<p>Andalousie: Flamenco</p> <p>Rillettes de colin</p> <p>Tortilla aux pommes de terre et poulet</p> <p>Tomme grise</p> <p>Banane, crème fouettée, vermicelles chocolat</p> 		<p>Ukraine: Kazatchok</p> <p>Saucisson à l'ail et cornichon</p> <p>Bœuf stroganoff</p> <p>Choux fleurs en gratin</p> <p>Fromage blanc au sucre</p> <p>Gâteau aux pommes</p> 	<p>Grèce: Sirtaki</p> <p>Tomate sauce ktipiti (crème de poivron feta)</p> <p>Filet de merlu sauce vierge</p> <p>Purée de courgette à l'huile d'olive</p> <p>Bûche mi-chèvre</p> <p>Yaourt à la grecque au miel et amandes</p> 



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Les repas sont accompagnés d'un pain de tradition élaboré par le boulanger local. Chaque semaine, du pain Bio de Bretoncelles est proposé aux enfants.






En fonction de la saison et de la disponibilité, les crudités et légumes proviennent des maraîchers Bios à de note région.



Menus de la Semaine du 15 au 19 Octobre 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Coleslaw </p> <p>Bœuf du Perche au cidre</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Coulommiers</p> <p>Lacté vanille</p>	<p>Salade de riz niçois Vinaigrette à l'huile de noix</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Petits pois</p> <p>Fraidou</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Salade iceberg crumble noisette</p> <p>Marmite de poisson sauce orientale</p> <p>Coquillettes</p> <p>Cantal </p> <p>Compote pomme potiron  </p>	<p>Tomates concassées & tortilla chips</p> <p>Steakburger de veau sauce brune</p> <p>Frites</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit de saison</p>



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



*Les repas sont accompagnés d'un pain de tradition élaboré par le boulanger local.
Chaque semaine, du pain Bio de Bretoncelles est proposé aux enfants.*

En fonction de la saison et de la disponibilité, les crudités et légumes proviennent des maraîchers Bios à de note région.



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE