

# Menus de la Semaine du 5 au 9 Novembre 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de boulgour	Dip carotte houmous carotte		Potage de légumes	Rillettes saumon ciboulette
Filet de poisson à l'oseille	Osso Bucco au poivre		Jambon	Moelleux de poulet sauce aigre douce
Haricots beurre	Fromage		Haricots blancs sauce tomate	Cordiale de légumes et riz
Fromage	Pomme façon tatin		Petit cotentin	Fromage frais sucré
Fruit de saison			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 Bio de notre région.*











**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 12 au 16 Novembre 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves sauce Philadelphia	Carottes râpées 		Salade verte 	Céleri rémoulade 
Saucisse de Strasbourg	Tajine de bœuf		Lasagnes au bœuf	Parmentier de poisson au potiron 
Torti	Semoule		Saint Nectaire AOP et pain de campagne 	Yaourt aromatisé
Fromage blanc au sucre  	Vache Picon		Fruit de saison	Cake au daim 
Fruit de saison	Mousse 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 Bio de notre région.*



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 19 au 23 Novembre 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou blanc et raisins secs 	Soupe de légumes racines 		Salade verte 	Achard de légumes (haricots verts, choux, oignons, marinade)
Nugget's de poulet	Rôti de bœuf à l'estragon		Sauté de porc arrabiata	Filet de merlu sauce créole
Carottes et boulgour	Purée de pommes de terre 		Haricots beurre	Gnocchetti
Coulommiers	Tomme noire		Yaourt nature 	Cantal 
Le chocrousti crème (Fromage blanc, céréales cacaoisées, sauce chocolat) 	Fruit de saison		Flan pâtissier	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 Bio de notre région.*







**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 26 au 30 Novembre 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pomme de terre ravigote </p> <p>Burger de veau au jus</p> <p>Chou vert et carottes à la crème de thym</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de riz aux olives</p> <p>Daube provençale</p> <p>Ratatouille et semoule</p> <p>Camembert</p> <p>Compote de fruits frais </p>		<p></p> <p><b>Le Texas</b></p> <p>Salade verte et maïs, vinaigrette guacamole, chips tortilla</p> <p>Aiguillettes de poulet tex mex</p> <p>Pommes de terre potatoes</p> <p>Petit filou</p> <p>Gâteau texan au chocolat et noix de pécan </p>	<p>Pâté de volaille</p> <p>Filet de Hoki à l'armoricaine</p> <p>Purée aux petits pois</p> <p>Emmental</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 Bio de notre région.*



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 3 au 7 Décembre 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Chiffonnade de salade verte Vinaigrette mangue		Potage de légumes	Tartine œuf & ciboulette
Filet de poisson et citron			Rôti de bœuf au jus	Jambon sauce tomate
Mélange de légumes racines	Tartiflette		Jardinière de légumes et blé	Coquillettes
Yaourt aromatisé	Lacté vanille		Petit cotentin	Edam
Fruit de saison			Fruit de saison	Polenta crémeuse



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 Bio de notre région.*



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 10 au 14 Décembre 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pommes de terre aux olives </p> <p>Fondant carotte potiron brebis cumin  </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Soupe du géant (épinards, haricots verts)</p> <p>Echine demi-sel</p> <p>Lentilles mijotées </p> <p>Bleu</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Pomelos</p> <p>Carbonade de bœuf</p> <p>Frites</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Salade verte croûtons </p> <p>Filet de merlu sauce citron</p> <p>Chou-fleur béchamel</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Gâteau basque</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 Bio de notre région.*



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 17 au 21 Décembre 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri rémoulade </p> <p>Couscous boulettes bœuf</p> <p>Légumes couscous Semoule</p> <p>Vache Picon </p> <p>Compote qui croque (compote pomme et céréales chocolat)</p>	<p></p> <p><b>***Repas de Noël***</b></p>		<p>Salade d'endives</p> <p>Marmite de poisson sauce persane</p> <p>Gnocchetti</p> <p>Gouda</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Méli mélo de salade verte </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée de potiron </p> <p>Fromage blanc sucré</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 Bio de notre région.*



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE