







# Menus de la Semaine du 7 Janvier au 11 Janvier 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Mousse de canard</p> <p>Blanquette de poisson aux petits légumes</p> <p> Carottes au jus et riz</p> <p>Fromage blanc  CE</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pizza « Maison » </p> <p>Salade Verte</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Endives en salade et croûtons Vinaigrette aux 2 moutardes</p> <p>Goulasch Hongrois</p> <p>Penne</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Compote riz soufflé au chocolat </p>	<p></p> <p>***Galette des rois***</p> <p>Potage de légumes </p> <p>Cuisse de poulet</p> <p>Chou-fleur béchamel</p> <p>Yaourt nature</p> <p><b>Galette des rois</b></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.*



# Menus de la Semaine du 14 Janvier au 18 Janvier 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte</p> <p> <b>Feuilleté d'andouille pomme et camembert</b></p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Carottes râpées</p> <p>Filet de merlu sauce créole</p> <p>Blé</p> <p>Brie</p> <p>Compote de pommes fraîche</p>		<p>Mâche et betterave Vinaigrette crémeuse à la ciboulette</p> <p>Rôti de bœuf sauce bordelaise</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Fraidou </p> <p>Riz au lait </p>	<p> <b>***Anti gaspi***</b></p> <p>Potage potiron </p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>Farfalles et emmental râpé </p> <p>Banane sauce chocolat</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 21 janvier au 25 Janvier 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endives en salade	Œuf dur mayonnaise		Salade coleslaw 	Potage du jour 
Nuggets de poulet	Sauté de bœuf stroganoff		Steakburger de veau	Quiche poivrons et mozzarella 
Gratin de brocolis et riz	Pommes de terre wedge		Haricots beurre	Fromage des Pyrénées
Petit moulé ail & fines herbes	Yaourt aromatisé		Fromage frais sucré 	Compote pomme clémentine 
Mousse au chocolat	Fruit de saison		Chou vanille	



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 28 janvier au 1 Février 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes et cornichon	Carottes râpées en vinaigrette 		 <b>Odyssee du gout : Brésil</b>	 Lentillons du Perche à l'échalote
Filet de merlu sauce rouge	Couscous végétarien  		Salade de poulet (pommes de terre, maïs, carotte, poulet) 	Sauté de porc au romarin
Ratatouille et blé	Tomme blanche		Vatapa (poisson sauce tomate, coco, gingembre)	Epinards au gratin
Yaourt aromatisé	Liégeois au chocolat		Riz	Petit-filou
Fruit de saison			Fromage frais demi-sel	Fruit de saison
			Tarte clafoutis mangue coco 	



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 4 Février au 8 Février 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri rémoulade </p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Semoule</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Œuf dur sur salade</p> <p>Croque Monsieur</p> <p>Purée au brocolis</p> <p>Flan vanille nappé caramel &amp; Petit beurre</p>		<p></p> <p><b>***Vive les crêpes***</b></p> <p>Chiffonnade de salade verte Vinaigrette aux herbes</p> <p>Moelleux de poulet rôti sauce tomate</p> <p>Petits pois</p> <p>Petit cotentin</p> <p><b>Crêpe et pâte à tartiner</b></p>	<p>Rillettes de sardine à l'espagnole </p> <p>Gratin de pâtes charcutier</p> <p>Brie</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 25 Février au 1<sup>er</sup> Mars 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Bouillon aux vermicelles	Carottes râpées 		Pomelos au sucre	Saucisson brioché 
Bolognaise 	Filet de merlu sauce citron		Sauté de dinde	Paupiette de volaille à la moutarde
Penne	Navets braisés		Purée de pommes de terre 	Haricots verts
Tomme blanche	Edam		Petit Suisse	Plateau de fromages
Fruit de saison	Ile flottante		Pêche au sirop	Fruit de saison



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



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