

Menus de la Semaine du 31 Août au 04 Septembre 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 <p>Menu de la rentrée Sirop de grenadine</p> <p>Melon jaune</p> <p>Steak haché au veau</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Fraidou</p> <p>Mousse au chocolat</p>		 <p>Tomates vinaigrette </p> <p>Croustillant à l'emmental </p> <p>Purée aux courgettes </p> <p>Edam </p> <p>Fruit de saison</p>	 <p>Concombres vinaigrette à l'huile d'olive </p> <p>Colin Alaska sauce citron</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Donuts</p>



Noa et Papille



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.

Les repas sont cuisinés sur place par notre Chef de cuisine : ISABELLE



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 07 au 11 Septembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Végétarien</p> <p>Salade verte aux croustons </p> <p>Parmentier de lentilles et purée de patate douce  </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Petit pot de glace vanille fraise</p>	<p>Terrine de tomate au fromage blanc </p> <p>Filet de hoki à l'oseille </p> <p>Penne semi-complètes</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison </p>		<p>Rillettes au thon & gressin </p> <p>Sauté de veau au basilic</p> <p>Semoule </p> <p>Fromage blanc </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé </p> <p>Aiguillettes de poulet à la Normande </p> <p>Petits pois </p> <p>Saint-Paulin</p> <p>Flan au chocolat</p>



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.

Les repas sont cuisinés sur place par notre Chef de cuisine : ISABELLE



Menus de la Semaine du 14 au 18 Septembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots beurre en salade</p> <p>Emincé de dinde à la moutarde</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pizza reine</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Crumble de courgettes au fromage</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Tartare de tomates aux herbes</p> <p>Falafel, crudités et pain pita</p> <p>Gouda</p> <p>La compote qui croque (maison)</p>	<p>Pastèque</p> <p>Duo de poisson à la tomate</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Petit moulé</p> <p>Chou à la crème</p>



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.

Les repas sont cuisinés sur place par notre Chef de cuisine : ISABELLE



Menus de la Semaine du 21 au 25 Septembre 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de tomates	Carottes râpées au citron		Boulgour en salade	Betteraves vinaigrette
Sauté de porc aux olives	Nuggets de blé		Colin d'Alaska au citron	Haché de poulet à la provençale
Chou-fleur persillé	Epinards au gratin		Haricots verts	Torsades
Petit cotentin	Tomme blanche		Yaourt nature sucré	Cantal
Poire Belle-Hélène	Entremet à la vanille		Fruit de saison	Compote de pommes maison



Noa et Papille



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.

Les repas sont cuisinés sur place par notre Chef de cuisine : ISABELLE










sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 28 Septembre au 02 Octobre 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombres  	Cake étonnant 		Tomates vinaigrette 	Salade iceberg 
Colin à l'oseille	Saucisses chipolatas 		Sauté de veau au basilic	Couscous végétarien  
Riz créole 	Purée aux choux-fleurs		Gratin dauphinois  	Montcadi croûte noire
Fraidou	Camembert 		Petit filou aux fruits	Gâteau au yaourt 
Compote de pommes maison  	Fruit de saison		Mousse au chocolat noir	



Noa et Papille



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.

Les repas sont cuisinés sur place par notre Chef de cuisine : ISABELLE



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 05 au 09 Octobre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Végétarien				
Friand au fromage	Chou fleur vinaigrette 		Cake du potager 	Tomates 
Clafoutis aux courgettes, quinoa & brebis  	Bœuf au cidre  		Sauté de dinde au paprika 	Colin d'Alaska et citron
Saint Paulin	Pommes de terre vapeur 		Semoule 	Haricots verts persillés
Fruit de saison 	Fourme d'Ambert 		Fromage blanc  	Coulommiers
	Roulé à la confiture 		Fruit de saison	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 Bio de notre région.















Les repas sont cuisinés sur place par notre Chef de cuisine : ISABELLE



Menus de la Semaine du 12 au 16 Octobre 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Auvergne-Rhône Alpes</p> <p>Salade de lentilles </p> <p> Potée Auvergnate  (saucisson à l'ail, saucisse chipolatas et poitrine de porc)</p> <p>Bûche mi-chèvre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Les hauts de France</p> <p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Aiguillettes de poulet sauce au maroilles </p> <p>Frites</p> <p>Emmental</p> <p>Fromage blanc cannelle et crumble </p>		<p> Normandie</p> <p>Œufs durs sauce fromage blanc ciboulette </p> <p>Quiche camembert et pommes de terre  </p> <p>Salade verte vinaigre de cidre</p> <p>Petit filou  </p> <p>Compote de pomme et biscuit galette pur beurre</p>	<p>Nouvelle Aquitaine</p> <p>Salade de pommes de terre ciboulette </p> <p>Axoa de veau (sauté de veau, poivrons, oignons, ail, paprika, sauce tomate) </p> <p>Duo de haricots plat et haricots verts</p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>Fruit de saison</p>



Noa et Papille



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.

Les repas sont cuisinés sur place par notre Chef de cuisine : ISABELLE



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE