





Menus

Semaine du 4 au 8 Mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de mâche et betteraves	Salade verte mimosa Vinaigrette crémeuse à la ciboulette		Tartine surimi paprika	Carottes râpées 
Sauté de porc sauce esterel S/P: sauté de dinde	Goulasch hongrois		 Rôti de dinde sauce miel poivrons	Filet de poisson
Purée au brocolis	Boulgour 		Haricots beurre	Gratin dauphinois 
Fraidou	Cantal AOC		Bûche mi- chèvre	Carré
Donuts	Abricots au sirop léger		Fruit de saison	Flan nappé caramel



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

Semaine du 11 au 15 Mars 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre au pesto 	Carottes râpées à l'orange 		Crêpe au fromage	Salade iceberg et maïs
Pavé de colin au citron	Raviolis		Aiguillettes de poulet au jus	Rôti de bœuf au jus
Gratin d'épinards et riz	Edam		Crumble de légumes printanier	Coquillettes 
Brie			Fromage blanc au sucre 	Croc'lait
Fruit de saison	Milk shake poire cassis		Fruit de saison	Compote tous Fruit de saisons allégée en sucre



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 18 au 22 Mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette 	Risetti au pistou		Mousse de foie de volaille et cornichon	A l'écoute de ma planète Chou blanc et pomme de terre Vinaigrette au miel
Paëlla de la mer	Moelleux de poulet rôti au jus		Clafouti de carottes au cumin 	Filet de merlu sauce créole
Coulommiers	Haricots verts persillés		(Plat végétarien) 	Penne 
Mousse au chocolat	Petit cotentin		Yaourt nature 	Saint-Nectaire AOC
	Fruit de saison 		Fruit de saison	Mouliné de pomme saveur biscuité 



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 25 au 29 Mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise	Soupe de légumes minestrone 		Salade verte 	Taboulé
Merguez	Fricassée de dinde façon Vallée d'Auge		Cheeseburger 	Rôti de porc sauce moutarde
Ratatouille et semoule	Riz		Frites	Chou vert et carotte à la crème de thym 
Fromage blanc au sucre  	Chanteneige		Tomme blanche	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Fruit de saison		Compote maison  	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.



Menus de la Semaine du 1^{er} au 5 Avril 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Coleslaw </p> <p>Penne à la bolognaise</p> <p>Cantafrais</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Cuisse de poulet aux herbes de Provence</p> <p>Haricots vert</p> <p>Fromage frais sucré </p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Céleri rémoulade </p> <p>Bœuf façon bourguignon</p> <p>Carottes </p> <p>Bleu</p> <p>Gaufre</p>	<p>Saucisson à l'ail et cornichon</p> <p>Filet de Hoki à l'oseille</p> <p>Riz créole</p> <p>Cantal AOC et pain de campagne </p> <p>Smoothie poire-pomme-ananas </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 22 au 26 Avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	<p>Chou blanc </p> <p>Couscous boulettes de mouton</p> <p>Légumes couscous et semoule</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Carottes râpées Vinaigrette au paprika </p> <p>Marmite de poisson sauce persane</p> <p>Crumble de courgettes aux herbes de Provence</p> <p>Tomme grise</p> <p>Cake, coulis fraise menthe </p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Frittata de pommes de terre, pesto et chèvre  </p> <p>Coulommiers</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.*



Menus de la Semaine du 29 Avril au 3 Mai 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine de légumes</p> <p>Sauté de porc</p> <p>Lentillons du Perche (plat régional) </p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Pavé de colin sauce armoricaine</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Emmental</p> <p>Chou vanille</p>		<p>Mission anti-gaspi </p> <p>Concombres en cubes Vinaigrette à la tomate</p> <p>Gratin de pâtes au jambon</p> <p>Milk shake chocolat et madeleine </p>	<p>Cake aux olives </p> <p>Rôti de bœuf, jus aux herbes</p> <p>Purée de légumes </p> <p>Fromage blanc au sucre </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

