




# Menus de la Semaine du 1 au 5 Mai 2017



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	Macédoine vinaigrette  Merguez  Lentilles au jus  Saint-Bricet  Fruit 		Tomates et crumble   Parmentier de poisson  Camembert  Flan nappé caramel	Riz niçois  Sauté de bœuf au paprika  Haricots verts  Gouda  Fruit 

## Nouvelles recettes autour des fruits et légumes rouges



Les repas servis sont accompagnés d'un pain de tradition élaboré par le boulanger de Bretoncelles.

Tous les repas servis sont préparés dans la cuisine de Bretoncelles par Isabelle, la chef cuisinière.

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 8 au 12 Mai 2017



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	<p>Betteraves et maïs</p> <p>Sauté de porc sauce Esterel</p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Yaourt nature Bio local</p> <p>Fruit </p>		<p>Chiffonnade de salade </p> <p>Aiguillettes de poulet au jus</p> <p>Ratatouille et riz</p> <p>Edam</p> <p>Clafoutis aux cerises</p>	<p>Coleslaw </p> <p>Croustillants de poisson</p> <p>Coquillettes</p> <p>Vache picon</p> <p>Compote de pomme saveur biscuitée</p>

## Nouvelles recettes autour des fruits et légumes rouges



Les repas servis sont accompagnés d'un pain de tradition élaboré par le boulanger de Bretoncelles.

Tous les repas servis sont préparés dans la cuisine de Bretoncelles par Isabelle, la chef cuisinière.

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits










**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



# Menus de la Semaine du 15 au 19 Mai 2017



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate vinaigrette 	Macédoine mayonnaise		Concombre vinaigrette 	Pâté de campagne et cornichon
Wing de poulet sauce barbecue	Marmite de poisson à l'orientale		Estouffade de boeuf	Filet de poisson sauce tomate
Pommes frites	Purée de petits pois		Brocolis béchamel et riz	Torti
Tomme blanche	Yaourt nature sucré		Carré	Fromage blanc sucre  
Pêche au sirop léger	Fruit 		Panna cotta qui jaunît (coulis d'abricot) 	Fruit 

## Nouvelles recettes autour des fruits et légumes rouges



Les repas servis sont accompagnés d'un pain de tradition élaboré par le boulanger de Bretoncelles.

Tous les repas servis sont préparés dans la cuisine de Bretoncelles par Isabelle, la chef cuisinière.




Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 22 au 26 Mai 2017



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Rillettes de sardine tomatée</i></p> <p>Sauté de porc aux olives</p> <p>Carottes et boulgour</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Fruit </p>	<p>Pomme de terre Bio sauce ravigote</p> <p>Emincé de dinde</p> <p>Crumble de courgettes au fromage et herbes de Provence</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit </p>		<p>Férié</p>	<p>Salade iceberg </p> <p>Raviolis</p> <p>Cantafrais</p> <p>Compote individuelle pomme</p>

## *Nouvelles recettes autour des fruits et légumes rouges*



Les repas servis sont accompagnés d'un pain de tradition élaboré par le boulanger de Bretoncelles.

Tous les repas servis sont préparés dans la cuisine de Bretoncelles par Isabelle, la chef cuisinière.








Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



# Menus de la Semaine du 29 Mai au 2 Juin 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Salade de tomate ciboulette 		Concombre façon tzatziki 	Radis croq'sel 
Nugget's de poulet	Jambon blanc		Paëlla de la mer	Steak haché sauce brune
Haricots beurre à la tomate	Coquillettes		Gouda	Purée de patate douce
Yaourt aromatisé	Fraidou		<i>Smoothie fraise pastèque</i>	Coulommiers
Fruit 	Milk shake au chocolat 			Semoule au lait 

## *Nouvelles recettes autour des fruits et légumes rouges*



Les repas servis sont accompagnés d'un pain de tradition élaboré par le boulanger de Bretonnelles.

Tous les repas servis sont préparés dans la cuisine de Bretonnelles par Isabelle, la chef cuisinière.

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 5 au 9 Juin 2017



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	Salade de lentilles  Cordon bleu  Haricots verts  Yaourt nature Bio local  Fruit 		Carottes râpées   Echine de porc sauce charcutière  Purée d'épinards  Edam  Flan pâtissier	<i>Cake paprika</i>  <i>tomate poivrons</i>  Filet de hoki sauce armoricaine  Petits pois  Petit moulé aux fines herbes  Fruit 

## Nouvelles recettes autour des fruits et légumes rouges



Les repas servis sont accompagnés d'un pain de tradition élaboré par le boulanger de Bretoncelles.

Tous les repas servis sont préparés dans la cuisine de Bretoncelles par Isabelle, la chef cuisinière.

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 12 au 16 Juin 2017



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe au fromage	Melon jaune Vinaigrette à la tomate		<b>La Crète</b>	Carottes râpées vinaigrette
Aiguillettes de poulet au jus	Daube de bœuf provençale		Salade Grecque ( tomate, concombre, olive, oignon, fromage de brebis)	Croustillant de poisson
Gratin brocolis et blé	Carottes au jus		Moussaka aux courgettes (bœuf égréné, courgette, tomate, béchamel, emmental)	Purée de pomme de terre
Tomme des Pyrénées	Fromage blanc sucre		Yaourt nature Yaourt aromatisé	Emmental
Fruit	Riz au lait		Gâteau amande et miel	Lacté vanille

## Nouvelles recettes autour des fruits et légumes rouges



Les repas servis sont accompagnés d'un pain de tradition élaboré par le boulanger de Bretoncelles.

Tous les repas servis sont préparés dans la cuisine de Bretoncelles  
par Isabelle, la chef cuisinière.

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



# Menus de la Semaine du 19 au 23 Juin 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Petits pois sauce chèvre</p> <p>Carry à l'indienne</p> <p>Riz</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte </p> <p>Filet de poisson sauce créole</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Compote pomme cassis allégées en sucre</p>		<p><b>La Fraich'attitude</b> </p> <p>Duo pastèque melon</p> <p>Wrap thon crudités</p> <p>Fraidou</p> <p>Banane sauce chocolat </p>	<p>Salade de blé Vinaigrette crémeuse à la ciboulette</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Ratatouille et pomme de terre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit </p>

## *Nouvelles recettes autour des fruits et légumes rouges*



*Les repas servis sont accompagnés d'un pain de tradition élaboré par le boulanger de Bretonnelles.*

*Tous les repas servis sont préparés dans la cuisine de Bretonnelles par Isabelle, la chef cuisinière.*

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits









# Menus de la Semaine du 26 au 30 Juin 2017



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Concombre façon tzatziki </p> <p><b>Plat régional</b> (féculent)</p> <p>Brie</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Saucisson à l'ail et cornichon</p> <p>Marmite de poisson sauce persane</p> <p>Poêlée provençale et boulgour</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit </p>		<p>Betteraves en vinaigrette</p> <p>Galopin de veau sauce barbecue</p> <p>Pommes frites</p> <p>Tomme grise</p> <p>Tarte aux fruits </p>	<p><b>Repas froid</b></p> <p>Melon jaune </p> <p>Jambon blanc</p> <p>Taboulé</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Glace mister freeze</p>

## Nouvelles recettes autour des fruits et légumes rouges



Les repas servis sont accompagnés d'un pain de tradition élaboré par le boulanger de Bretoncelles.

Tous les repas servis sont préparés dans la cuisine de Bretoncelles par Isabelle, la chef cuisinière.

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

