












Menus de la Semaine du 02 au 06 Septembre 2019 Créaliance

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Sauce bolognaise</p> <p>Penne </p> <p>Fromage râpée</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Sv: Sauce au thon tomate</p>	<p>  Salade de verte</p> <p> Parmentier de poisson</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>  Carottes râpées Vinaigrette balsamique</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Légumes couscous et semoule</p> <p>Duo de poires pêches</p>	<p>Menu de la rentrée</p> <p> Steak haché de bœuf, jus aux herbes</p> <p>Pommes paillason Wok du soleil </p> <p>Fraidou </p> <p>Eclair chocolat</p> <p>Sv Colin sauce persane</p>	<p>Œufs dur sauce cocktail</p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Boulgour a la ratatouille</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Sv :Pave du fromager</p>
<p> Gouter</p> <p>Compote yaourt nature</p>	<p>Pêche Petit sablé</p>	<p>Pain fromage</p>	<p>Salade de fruit Boudoirs</p>	<p>Flan caramel biscuit abricots</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Partenaire de la Marque Alsace












Plat végétarien



Plat du chef




Menus de la Semaine du 09 au 13 Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Saucisse fumée moutarde	Salade de carotte  	Filet de hoki beurre citronné	Tomate et vinaigrette miel moutarde à l'ancienne	Estouffade de bœuf à la provençale
Lentilles au carotte	Aiguillette de poulet tex Mex sauce barbecue	Haricots verts persillés et pomme de terre  	Quenelle sauce Nantua	Petits pois et carotte
Gouda	Penne rigate  Gratin de choux fleurs	Yaourt nature sucré	Riz créole et petits légumes 	Fromage frais sucré 
Yaourt au fruit 	Fruit de saison	Fruit de saison 	Compote pomme Allégée en sucre	Fruit de saison
Sv : Beignet de poisson	Sv: Saumon sauce crevette			Sv: Colin sauce cresson
Melon biscuit	Yaourt aromatisé Petit beurre	Pain confiture	Gâteaux au yaourt jus de fruit	Céréales au miel + lait

Grouter

S

 Partenaire de la Marque Alsace

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique





















Plat végétarien




Plat du chef





Menus de la Semaine du 16 au 20 Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte </p> <p>  </p> <p>Sauce carbonara</p> <p>Coquillettes </p> <p>Fromage râpée</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Sv: Soja sauce tomate</p>	<p>Concombre façon tzatziki  </p> <p>Pavé du fromager</p> <p>Purée brocoli</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Crumble de courgettes au fromage et herbes de Provinces et riz </p> <p>Mimolette </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Sv: ; Filet de hoki sauce citron</p>	<p>Salade de choux bicolore   </p> <p>Assiette kebab et crudités (carotte , salade verte ,Tomate) </p> <p>Compote de pomme banane riz soufflé au chocolat</p> <p>Sv: Nuggets de pois chiche </p>	<p>Marmite de poisson sauce persane</p> <p>Carottes persillées et pomme de terre   </p> <p>Petit moulé</p> <p>Chou vanille</p>
<p>Grouters</p> <p>Mousse au chocolat Gaufrette</p>	<p>Compote pomme banane Moelleux citron</p>	<p>Pain et fromage</p>	<p>Duo poire et pêche au sirop Boudoirs</p>	<p>Fruit de saison Petit filou</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

 Partenaire de la Marque Alsace

 Issu du commerce équitable

 Issu de l'agriculture biologique

 Plat végétarien

 Plat du chef

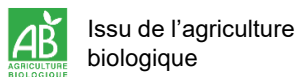
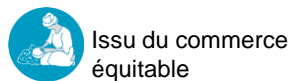
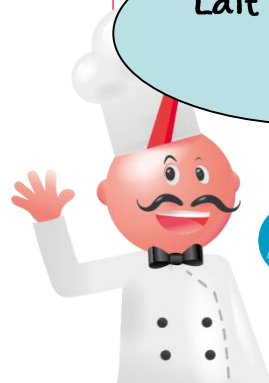


Menus de la Semaine du 23 au 27 Septembre 2019









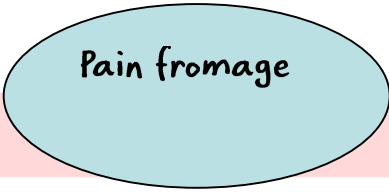






Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Boulettes de bœuf catalane</p> <p>Semoule au petits légumes</p> <p>Petit Cotentin</p> <p>Poire belle Hélène</p> <p>Sv Boulettes de soja catalane</p> <p>Lait + Céréale</p>	<p>Carottes râpées au citron</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Epinard à la béchamel et riz pilaf</p> <p>Entremets à la vanille</p> <p>Salade de fruit Palet breton</p>	<p>Pavé de colin sauce créole</p> <p>Jardinière de légumes Blé bio</p> <p>Comte</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Yaourt aromatisé Biscuit normand</p>	<p>Salade verte Vinaigrette aux herbes</p> <p>Saute de dinde romarin</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Cake au daim</p> <p>Sv : filet de hoki citron</p> <p>Banane Cookie</p>	<p>Haché de poulet sauce provençale</p> <p>Pâtes torsades Poêlées de légumes bio</p> <p>Cantal</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Sv: Colin sauce provençale</p> <p>Pain confiture</p>

 Partenaire de la Marque Alsace


Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





Menus de la Semaine du 30 Septembre au 04 Octobre 2019


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Salade de tomate et concombre Vinaigrette aigre douce à l'huile de sésame  Suprême de merlu sauce vierge Riz et lentilles à l'indienne Compote pomme poire Allégée en sucre 	 Merguez Purée de potiron Edam  Fruit de saison Sv Saumon sauce ciboulette 	Céleri rémoulade Veau marengo Haricots vert persillé et blé  Milk shake chocolat  Sv : Omelette sauce tomate 	Potage de légumes  Farfalle aux légumes du sud  Petit filou Fruit de saison 	Cordon bleu Petits pois et carotte  Mont cadi croûte noire Pâtisserie  Sv : Tarte au fromage 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

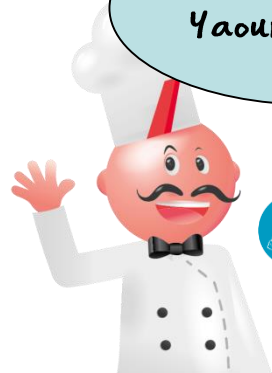
 Partenaire de la Marque Alsace

 Issu du commerce équitable

 Issu de l'agriculture biologique

 Plat végétarien


 Plat du chef





Menus de la Semaine du 07 au 11 Octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Croatie</p> <p>Bœuf façon pasticada</p> <p>Duo de haricots Boulogour</p> <p>Bûche mi- chèvre</p> <p>Gâteau façon pain d'épices</p> <p>Sv : Feuilletée pois beurre blanc</p> <p>Yaourt bio Petit beurre</p>	<p>USA</p> <p>Chiffonnade de salade, oignon frits</p> <p>Fishburger (poisson pané sauce tartare)</p> <p>Pomme paillason Ratatouille</p> <p>Smoothie pomme ananas et sirop d'érable</p> <p>Pain fromage</p>	<p>Suède</p> <p>Rillettes de hareng et poisson blanc, pain polaire</p> <p>Boulettes de soja sauce miel cannelle</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison Fromage blanc</p>	<p>Italie</p> <p>Tomate Mozzarella</p> <p>Emincé de dinde sauce arrabiata</p> <p>Penne rigate Mélange de légumes</p> <p>Fromage blanc facon straciatella</p> <p>Sv Colin sauce arrabiata</p> <p>Compote de fruits Tarte au pomme</p>	<p>Afrique</p> <p>Pain de poisson à la patate douce, sauce tomate</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Flan caramel BIO Biscuit langue de chat</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

 Partenaire de la Marque Alsace

 Issu du commerce
équitable

 Issu de l'agriculture
biologique













 Plat végétarien

 Plat du chef



Menus de la Semaine du 14 au 18 Octobre 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri rémoulade </p> <p>Haché de poulet sauce tomate</p> <p>Petits pois et carotte</p> <p>Lacté chocolat</p> <p>Sv: Merlu en sauce</p>	<p>Chili con carne bœuf</p> <p>Riz </p> <p>Cantadou</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Sv : Chili con sin carne soja</p>	<p>Concombre sauce bulgare </p> <p>Rôti de bœuf, ketchup</p> <p>Pomme paillason</p> <p>Légumes racine</p> <p>Chou vanille</p> <p>Sv : Pave du fromager</p>	<p>PLAT REGIONAL </p> <p>Choucroute garni </p> <p>Gouda </p> <p>Gâteaux au yaourt</p> <p>Sv : Choucroute au poisson </p>	<p>Veloute potiron </p> <p>  </p> <p>Parmentier potiron poisson gratinée</p> <p>Salade de fruit</p>
Pain confiture	Yaourt nature Petit sablé	Mini gaufre sucre +LAIT	Compote Biscuit abricots	Pain fromage

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique




Plat végétarien



Plat du chef













sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

 Partenaire de la Marque Alsace


Menus de la Semaine du 21 au 25 Octobre 2019





Découvrir pour mieux grandir


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage de légumes variés </p> <p>Aiguillettes de poulet tandoori </p> <p>Riz créole </p> <p>Fondue de Poireaux </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Sv : Colin sauce persane</p>	<p>Parmentier de poisson blanc et saumon au brocolis </p> <p>Salade verte </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Paris Brest</p>	<p>Pâté de volaille et cornichon</p> <p>Sv : Rillettes de thon</p> <p>Burger de veau sauce barbecue</p> <p>Epinards en gratin et blé</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Sv : Panismille mozzarella</p>	<p>Omelette basquaise</p> <p>Coquillettes </p> <p>Gratin de chou fleurs</p> <p>Vache Picon</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Betteraves vinaigrette mayonnaise </p> <p>Bœuf strogonoff</p> <p>Semoule aux petits légumes</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Sv : Œufs sauce mornay</p>
<p>Yaourt nature Biscuit normand</p>	<p>Compote de pommes Petit suisse</p>	<p>Pain chocolat</p>	<p>Fruit de saison Sablé coco</p>	<p>Lait + céréales miel pops</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

 Partenaire de la Marque Alsace

 Issu du commerce équitable

 Issu de l'agriculture biologique

 Plat végétarien










 Plat du chef





SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



Menus de la Semaine du 28 au 31 octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Friand au fromage</p> <p>Pavé de colin façon bouillabaisse</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Petit filou Petit beurre</p>	<p>Ragoût de bœuf à l'antillaise </p> <p>Riz créole et juliennes de légumes </p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Compote de pommes Allégée en sucre</p> <p>Sv : Merlu sauce cresson</p> <p>Pain confiture</p>	<p>Carottes râpées   </p> <p>Lasagne bolognaise </p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>Sv: Lasagne saumon</p> <p>Salade de fruit Yaourt aromatisé</p>	<p>Menu orange et noir</p> <p>Boulettes de mouton sauce catalane</p> <p>Carottes béchamel à la vache qui rit Semoule</p> <p>Mimolette</p> <p>Salade d'oranges  sauce chocolat </p> <p>Sv : Boulettes de catalane</p> <p>Cake a la carotte Fromage blanc</p>	

 Partenaire de la Marque Alsace

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

