

Merci de retourner vos choix à informations.lpg.fr@sodexo.com avant le 10 avril 2023

Semaine du 01 au 05 Mai 2023-Vacances scolaires Zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE				
	Tomate BIO vinaigrette moutardée	Chou fleur persillé vinaigrette moutardée	Crêpe à l'emmental 🛞	Carottes râpées vinaigrette moutardée
	***	***	***	***
	Sauté de bœuf BIO sauce au paprika persil	Sauté de porc * sauce provencale (tomate,oignon,herbes de provence)	Beaufilet de Hoki sauce aurore (oignon,tomate, crème)	Tortilla plancha 🔇
	***	***	***	***
	Riz BIO	Coquillettes	Purée de potiron et pomme de terre	Salade verte
	***	***	***	***
	Fromage frais chanteneige BIO	Yaourt aromatisé	Gouda	Camembert
	***	***	***	***
	Lacté saveur vanille nappé caramel BIO	Fruit au choix	Fruit au choix	Donut's 🚳
	Petit beurre	Brioche au chocolat	Gaufre nappée chocolat	Palet breton
	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits	Lait	Fromage blanc nature et sucre

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

















* plat à base de porc et son substitut (*)







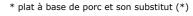




Semaine du 08 au 12 Mai 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE				
	Pizza au fromage BIO	Pomelos et sucre	Tomate vinaigrette moutardée	Pâté de campagne * et cornichon
	***	***	***	***
	Pilon de poulet BIO sauce au thym	Roti de veau sauce marengo (tomate, champignon)	Hachis de lentilles vertes, purée de carottes	Thon sauce tomate basilic
	***	***	***	***
	Légumes ratatouille BIO	Pommes de terre persillées	(plat complet)	Pennes
	***	***	***	***
	Yaourt nature BIO 48 et sucre	Fromage frais Saint Moret ***	Brie	Fromage blanc fruité
	Fruit de saison BIO au choix	Lacté saveur chocolat	Compote de pomme allégée en sucre	Fruit au choix
	Madeleine	Galette bretonne	Gaufrette vanille	Boudoir
	Fromage blanc nature et sucre	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Lait

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits























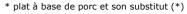




Semaine du 15 au 19 Mai 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
			FERIE
Macédoine mayonnaise	Salade napoli (tortis 3 couleurs, tomate, mais)	Duo de crudités (carottes, céleris, mayonnaise)	
***	***	***	
Chili sin carne et Riz créole	Nuggets de poulet et ketchup	Grignotines de porc * sauce basquaise (tomate, poivron, laurier) (*) Haut de cuisse de poulet sauce basquaise	
***	***	***	
(plat complet)	Courgettes persillées	Haricots verts	
***	***	***	
Yaourt nature et sucre	Fromage fondu petit moulé nature	Tomme blanche	
***	***	***	
Fruit au choix	Fruit au choix	Génoise roulée au chocolat	
Sablé	Quatre quart nature	Palmier glacé au sucre	
Yaourt nature et sucre	Yaourt à boire	Petit fromage frais aux fruits	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits























Semaine du 22 au 26 Mai 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu La Crête	
Tomate vinaigrette moutardée	Carottes râpées BIO vinaigrette moutardée	Taboulé (Semoule, tomate,oignon,poivron rouge)	Salade Grecque	Œuf dur 🕝 mayonnaise
***	***	***	***	***
Tortilla 🚱	Pilon de poulet BIO AB sauce romarin	Sauté de bœuf sauce fines herbes	Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis	Beaufilet de hoki sauce crème ciboulette
***	***	***	***	***
Duo de haricots verts et haricots beurre	Lentilles BIO	Petits pois	(Plat complet)	Purée crécy
***	***	***	***	***
Fromage frais petit-cotentin	Yaourt aromatisé BIO 🗥	Brie	Fromage blanc et miel	Saint paulin
***	***	***	***	***
Lacté saveur vanille nappé caramel	Purée de poire BIO	Fruit au choix	Cake fourré au citron	Fruit au choix
Madeleine	Petit beurre	Gaufrette vanille	Palmier	Gâteau fourée cacao
Fruit de saison	Fromage blanc nature et sucre	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Lait

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits































Semaine du 29 au 02 Juin 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE				
	Salade coleslaw BIO (chou blanc, carotte, oignon, mayonnaise)	Salade piemontaise (pomme de terre,œuf,tomate)	Scarole vinaigrette moutardée	Betterave vinaigrette moutardée
	***	***	***	***
	Ravioli à la volaille BIO	Roti de porc * sauce brune (fond brun,carottes, oignons) (*)Roti de dinde sauce brune	Thon sauce tomate basilic	Couscous végétarien (carotte,navet,poivron,courgette, soja, pois chiche, raisins secs) et Semoule
	***	***	***	***
	(Plat complet)	Brocolis	Riz créole	(Plat complet)
	***	***	***	***
	Yaourt nature BIO 45 et sucre	Fromage frais petit cotentin ***	Saint paulin	Petit fromage frais sucré aux fruits ***
	Cake nature BIO 🕮	Fruit au choix	Lacté saveur caramel	Fruit au choix
	Gâteau fourré fraise	Biscuit sablé coco	Brioche pépites de chocolat	Boudoir
	Yaourt nature et sucre	Lait	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)





















Semaine du 05 au 09 Juin 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate BIO AB vinaigrette moutardée	Melon jaune	Mortadelle et cornichon	Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets)	Pizza fromage 🛞
***	***	***	***	***
Pilon de poulet BIO sauce dijonnaise (moutarde, echalote)	Lasagnes aux légumes 🚱 (courgettes, poivrons, tomates)	Sauté de bœuf sauce au thym	Lentilles à la provencale et orge perlé	Haché de cabillaud sauce à l'oseille
*** AB	***	***	***	***
Torsades BIO 4B	(Plat complet)	Haricots vers	(Plat complet)	Purée d'épinards et pomme de terre
***	***	***	***	***
Emmental BIO	Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes	Camembert	Yaourt aromatisé	Gouda
***	***	***	***	***
Lacté saveur vanille nappé caramel BIO	Compote de pomme allégée en sucre	Tarte au flan 🏽	Fruit au choix	Fruit au choix
Galette bretonne	Palmier glacé au sucre	Madeleine	Gaufre nappé chocolat	Cookie
Fruit de saison	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt à boire	Lait	Yaourt nature et sucre

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

























Participants of the second of

Semaine du 12 au 16 Juin 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade du soleil (pate orrechiette, tomate,poivron,oignon, mais, olive noire)	Céleri rémoulade BIO	Accras de morue	Poireaux vinaigrette moutardée	Concombres vinaigrette moutardé
***	***	***	***	***
Cordon bleu 🚳	Omelette BIO AB	Rôti de veau sauce au curry	Torsades sauce champignons crémés	Cubes de colin sauce bercy
***	***	***	***	***
Carottes persillées	Légumes ratatouille BIO et blé	Purée de courgettes et pomme de terre	(Plat complet)	Blé
***	***	***	***	***
Fromage blanc aux fruits	Fromage frais fouetté BIO	Saint paulin	Yaourt aromatisé	Camembert
*** Fruit au choix	Lacté saveur vanille nappé caramel BIO	*** Fruit au choix	*** Fruit au choix	*** Compote pomme ananas allégée en sucre
Quatre quart nature	Gaufre au lait	Petit beurre	Cookie	Biscuit sablé coco
Lait	Fruit de saison	Yaourt à boire	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





















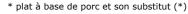


Semaine du 19 au 23 Juin 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon jaune ***	Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets) ***	Taboulé (Semoule, tomate,oignon,poivron rouge) ***	Carottes râpées vinaigrette moutardée ***	Tomate BIO vinaigrette moutardée
Pizza fromage 🌑 🚱	Aiguillettes de poulet sauce au thym	Beaufilet de hoki sauce citron	Sauté de bœuf sauce provençale	Quenelle nature BIO sauce mornay (emmental râpé, lait, muscade)
***	***	***	***	***
Salade verte	Lentilles de Mondreville	Haricots verts	Purée de pomme de terre	Riz BIO
***	***	***	***	***
Fromage frais tartare nature	Fromage blanc fruité	Coulommiers	Saint paulin	Yaourt nature BIO AB et sucre
*** Compote pomme framboise allégée en sucre	*** Fruit au choix	*** Mousse saveur chocolat au lait	*** Fruit au choix	*** Crème dessert chocolat BIO
Génoise fourrée abricot	Rocher coco nappé chocolat	Boudoir	Madeleine	Sablé sportif
Yaourt aromatisé	Lait	Fruit de saison	Yaourt à boire	Fromage blanc nature et sucre

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale















Décongelé













Semaine du 26 au 30 Juin 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Au revoir les grands!
Salade Coleslaw (chou rouge, carotte, oignon, mayonnaise)	Nouilles savoisiennes BIO	Œuf dur 🍪 mayonnaise	Salade iceberg vinaigrette moutardée	Pastèque
***	***	***	***	***
Torsades Sauce Caponata (courgettes, poivrons, olives, pulpe de tomate, oignons, ail)	Sauté de bœuf BIO sauce coréenne (haricot mungo,compote de poire,carotte)	Roti de porc sauce fines herbes (*)Rôti de dinde sauce aux fines herbes	Tajine marocain (pois chiche,carotte bâtonnet, patate douce, olive verte) et Boulgour	Beaufilet de colin d'Alaska meunière
***	***	***	***	***
(Plat complet)	Chou fleur BIO persilée	Flageolets	(Plat complet)	Pommes de terre quartier avec peau
***	***	***	***	***
Mimolette	Fromage blanc BIO vanille	Yaourt aromatisé	Edam	Fromage frais tartare nature
***	***	***	***	***
Lacté saveur vanille	Fruit de saison BIO 🗥 au choix	Fruit au choix	Compote pomme banane allégée en sucre	Brownie 🛞
Palmier glacé au sucre	Gâteau fourée cacao	Galette bretonne	Cookie	Petits beurre
Fruit de saison	Lait	Petit fromage frais nature et sucre	Yaourt à boire	Fruit de saison

Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





















