



Lundi 04/09/2023

Mardi 05/09/2023

Mercredi 06/09/2024

Jeudi 07/09/2024

Vendredi 08/09/2024

REPAS BIO

Plat

Boulettes de veau
sauce barbecue

—
Semoule

Produit laitier

Camembert

Dessert

Novly chocolat

Entrée

Taboulé BIO

Plat

Pâtes Napolitaine de
légumes et fromage BIO
(Plat complet)

Dessert

Fruit frais BIO
pas de pommes



Plat

Jambon HVE
persillade (#)

—
Haricots verts

Produit laitier

Petit suisse sucré

Dessert

Cake marbré

Plat

Gratin savoyard
(Plat complet)

Produit laitier

Edam

Dessert

Liégeois vanille

Constantes Tomates nature, carottes râpées, oeuf mayonnaise
Jambon blanc HVE froid, steak haché
Purée, pâtes, haricots verts

(#) Plat contenant du porc

 Produit végétarien



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de la volonté de prestataire (rupture fournisseur).

Lundi 11/09/2023

Mardi 12/09/2023

Mercredi 13/09/2023

Jeudi 14/09/2023

Vendredi 15/09/2023

REPAS VEGETARIEN

THEME - LONDRES

Plat

Chipolata
sauce barbecue

Tortis

Produit laitier

Chanteneige

Dessert

Yaourt aromatisé

Plat

Curry de pois chiches
coco

Carottes aux épices

Produit laitier

Vache picon

Dessert

Riz au lait



Plat

Paëlla au poulet (#)
(Plat complet)

Produit laitier

Mimolette

Dessert

Fruit frais
pas de pommes

Plat

Fish and chips
(Plat complet)

Produit laitier

Petit suisse sucré

Dessert

Pudding Diplomate
aux fruits confits

Constantes Tomates nature, carottes râpées, oeuf mayonnaise
Jambon blanc HVE froid, steak haché
Purée, pâtes, haricots verts

(#) Plat contenant du porc

 Produit végétarien



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de la volonté du prestataire (rupture fournisseur).



GODERVILLE

Lundi 18/09/2023

Mardi 19/09/2023

Mercredi 20/09/2023

Jeudi 21/09/2023

Vendredi 22/09/2023

Plat

Cordon Bleu

—
Ratatouille

Produit laitier

Camembert

Dessert

Crème dessert caramel

Entrée

Carottes râpées
nature

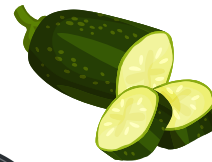
Plat

Poulet provençale

—
Coquillettes

Dessert

Liégeois vanille



REPAS VEGETARIEN

Plat

Mijotée de légumes
crémeuse et boulettes
végétales (Plat complet)

Produit laitier

Petit suisse aux fruits

Dessert

Cake aux pommes

Entrée

Crêpe au fromage

Plat

Fricassée de porc
à la diable (#)

—
Courgettes
provençale

Dessert

Fruit frais
pas de pommes

Constantes Tomates nature, carottes râpées, oeuf mayonnaise
Jambon blanc HVE froid, steak haché
Purée, pâtes, haricots verts

(#) Plat contenant du porc



Produit végétarien



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de la volonté du prestataire (rupture fournisseur).

Lundi 25/09/2023

Mardi 26/09/2023

Mercredi 27/09/2023

Jeudi 28/09/2023

Vendredi 29/09/2023

Entrée

Taboulé

Plat

Rôti de dinde au jus

Navarin de légumes

Dessert

Compote pomme fraise

Plat

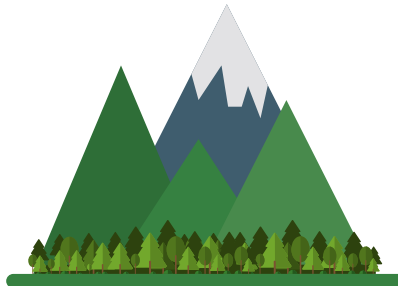
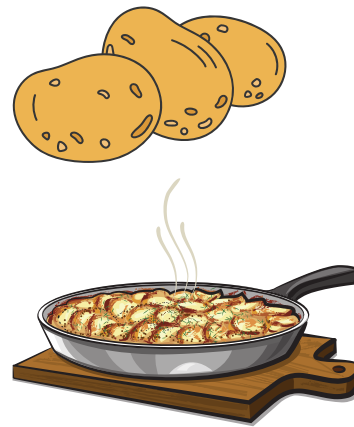
Saucisse de Toulouse
HVE aux lentilles
(Plat complet) #

Produit laitier

Carré ligueil

Dessert

Mousse chocolat au lait



REPAS VEGETARIEN

Plat

Gratin montagnard
(Plat complet)

Produit laitier

Gouda

Dessert

Dessert lacté vanille

Entrée

Melon

Plat

Accras de poisson

Macaronis

Dessert

Gâteau au yaourt

Constantes Tomates nature, carottes râpées, oeuf mayonnaise
Jambon blanc HVE froid, steak haché
Purée, pâtes, haricots verts

(#) Plat contenant du porc

 Produit végétarien



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de la volonté du prestataire (rupture fournisseur).



GODERVILLE

Lundi 02/10/2023

Mardi 03/10/2023

Mercredi 04/10/2023

Jeudi 05/10/2023

Vendredi 06/10/2023

Plat

Nugget's de blé
ketchup

Gratin de choux fleurs

Produit laitier

Vache qui rit

Dessert

Flan nappé caramel

Plat

Beignets au calamar
sauce ketchup

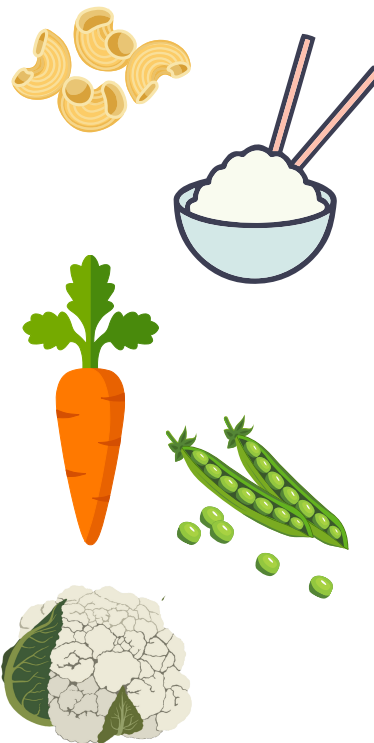
Petits pois carottes

Produit laitier

Camembert

Dessert

Eclair vanille



Plat

Poulet rôti au jus

Riz créole BIO

Produit laitier

Mimolette

Dessert

Dessert lacté vanille

Plat

Hachis parmentier
VBF (Plat complet)

Produit laitier

Chanteneige

Dessert

Entremet vanille

Constantes Tomates nature, carottes râpées, oeuf mayonnaise
Jambon blanc HVE froid, steak haché
Purée, pâtes, haricots verts

(#) Plat contenant du porc



Produit végétarien



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de la volonté du prestataire (rupture fournisseur).



GODERVILLE

Lundi 09/10/2023

Mardi 10/10/2023

Mercredi 11/10/2023

Jeudi 12/10/2023

Vendredi 13/10/2023

Plat

Poulet à l'indienne

Semoule

Produit laitier

Edam

Dessert

Crème dessert chocolat

Plat

Rougail saucisse (#)

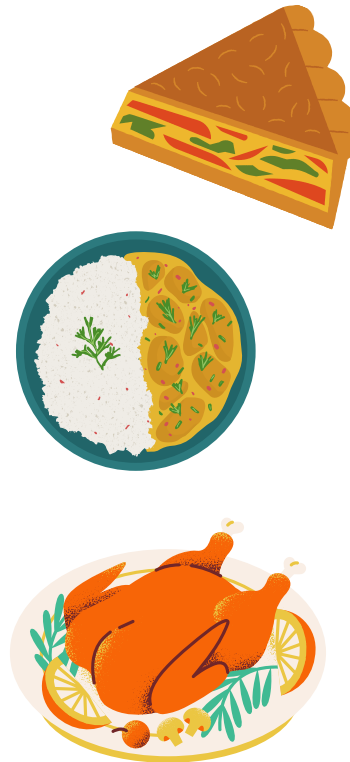
Riz nature

Produit laitier

Saint paulin

Dessert

Beignet abricot



Plat

Sauté de porc HVE
au paprika (#)

Purée de pomme de terre

Produit laitier

Petit suisse aux fruits

Dessert

Fruit frais
pas de pommes

Plat

Tarte légumes du soleil

Salade verte

Produit laitier

Bûchette de chèvre
mélange

Dessert

Compote pomme fraise

Constantes Tomates nature, carottes râpées, oeuf mayonnaise
Jambon blanc HVE froid, steak haché
Purée, pâtes, haricots verts

(#) Plat contenant du porc



Produit végétarien



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de la volonté du prestataire (rupture fournisseur).



GODERVILLE

Lundi 16/10/2023

Mardi 17/10/2023

Mercredi 18/10/2023

Jeudi 19/10/2023

Vendredi 20/10/2023

Plat

Rôti de dinde
vallée d'auge

Gratin de choux fleurs

Produit laitier

Saint paulin

Dessert

Yaourt velouté aux fruits

Plat

Chipolatas
grillées nature (#)

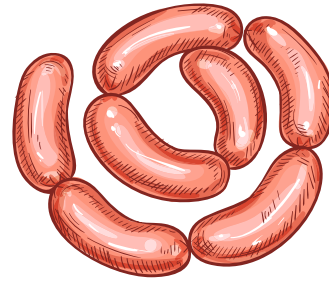
Haricots blancs
à la tomate

Produit laitier

Brie pointe

Dessert

Compote de pommes HVE



REPAS VEGETARIEN

Entrée

Macédoine mayonnaise

Plat

Hachis parmentier
de lentilles corail
(Plat complet)

Produit laitier

Petit suisse aux fruits

Plat

Paupiette de veau
forestière

Samoule

Produit laitier

Coulommiers

Dessert

Cake poires chocolat

Constantes Tomates nature, carottes râpées, oeuf mayonnaise
Jambon blanc HVE froid, steak haché
Purée, pâtes, haricots verts

(#) Plat contenant du porc



Produit végétarien



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de la volonté du prestataire (rupture fournisseur).

Lundi 06/11/2023

Mardi 07/11/2023

Mercredi 08/11/2023

Jeudi 09/11/2023

Vendredi 10/11/2023

Plat

Lasagne bolognaïses
VBF (Plat complet)

Produit laitier

Rondelé Ail et
Fines Herbes

Dessert

Beignet aux pommes

Entrée

Taboulé

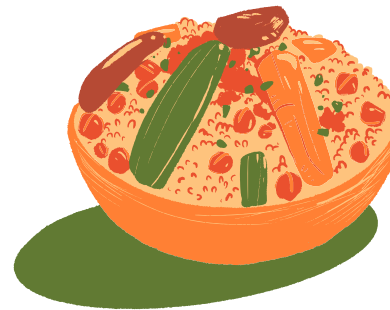
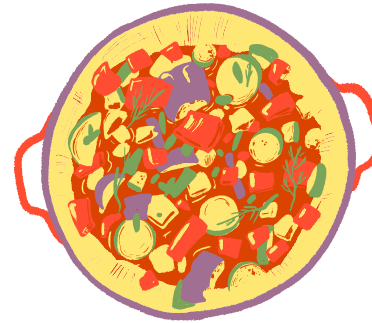
Plat

Jambonneau
à la moutarde (#)

Jeunes carottes
aux épices

Dessert

Compote de pommes HVE



REPAS VEGETARIEN

Plat

Mijotée de légumes
d'automne à la crème

Légumes couscous

Produit laitier

Vache qui rit

Dessert

Riz au lait

Plat

Rôti de porc HVE
à la moutarde (#)

Beignets de brocolis

Produit laitier

Petit suisse sucré

Dessert

Fruit frais
pas de pommes

Constantes Tomates nature, carottes râpées, oeuf mayonnaïse
Jambon blanc HVE froid, steak haché
Purée, pâtes, haricots verts

(#) Plat contenant du porc

 Produit végétarien



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de la volonté du prestataire (rupture fournisseur).

Lundi 13/11/2023

Mardi 14/11/2023

Mercredi 15/11/2023

Jeudi 16/11/2023

Vendredi 17/11/2023

Plat

Emincé de Volaille
à la crème

Gratin de choux fleurs

Produit laitier

Carré d'as

Dessert

Crème dessert vanille

Plat

Jambon grill HVE
sauce barbecue (#)

Lentilles

Produit laitier

Petit suisse sucré

Dessert

Fruit frais



REPAS VEGETARIEN

Plat

Gratin de pâtes
ratatouille et fromage
(Plat complet)



Produit laitier

Fondu président

Dessert

Novly vanille

Entrée

Carottes râpées nature

Plat

Poisson pané

Pommes persillées

Produit laitier

Petit suisse aux fruits

Constantes Tomates nature, carottes râpées, oeuf mayonnaise
Jambon blanc HVE froid, steak haché
Purée, pâtes, haricots verts

(#) Plat contenant du porc

 Produit végétarien



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de la volonté du prestataire (rupture fournisseur).



GODERVILLE

Lundi 20/11/2023

Mardi 21/11/2023

Mercredi 22/11/2023

Jeudi 23/11/2023

Vendredi 24/11/2023

REPAS VEGETARIEN

THEME - BERLIN

Entrée

Taboulé

Plat

Cordon bleu

Petits pois carottes

Dessert

Liégeois vanille

Plat

Pâtes de pois chiches BIO
à la Napolitaines
(Plat complet)



Produit laitier

Mimolette

Dessert

Yaourt velouté aux fruits



Plat

Currywurst (#)

Gratin de choux fleurs
et pommes de terre

Produit laitier

Petit suisse sucré

Dessert

Boule de Berlin

Plat

Gratiné de poisson au
fromage

Riz nature

Produit laitier

Chanteneige

Dessert

Donut's

Constantes Tomates nature, carottes râpées, oeuf mayonnaise
Jambon blanc HVE froid, steak haché
Purée, pâtes, haricots verts

(#) Plat contenant du porc



Produit végétarien



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de la volonté du prestataire (rupture fournisseur).

Lundi 27/11/2023

Mardi 28/11/2023

Mercredi 29/11/2023

Jeudi 30/11/2023

Vendredi 01/12/2023

REPAS VEGETARIEN

Plat

Escalope de volaille
à l'estragon

Jeunes carottes persillées

Produit laitier

Fromage blanc
aromatisé aux fruits

Dessert

Compote de pommes HVE

Plat

Gnocchis brunoise
provençale et mozzarella

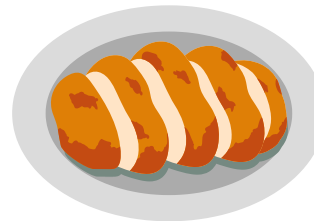


Produit laitier

Cantadou

Dessert

Navly chocolat



REPAS BIO

Plat

Hachis parmentier BIO
(Plat complet)

Produit laitier

Camembert BIO

Dessert

Fruit frais BIO

Plat

Beignet au calamar
sauce ketchup

Brocolis

Produit laitier

Saint Paulin

Dessert

Clafoutis nature

Constantes Tomates nature, carottes râpées, oeuf mayonnaise
Jambon blanc HVE froid, steak haché
Purée, pâtes, haricots verts

(#) Plat contenant du porc

 Produit végétarien



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de la volonté du prestataire (rupture fournisseur).



Lundi 04/12/2023

Mardi 05/12/2023

Mercredi 06/12/2023

Jeudi 07/12/2023

Vendredi 08/12/2023

Plat

Croustillant fromager

Coquillettes

Produit laitier

Croc'lait

Dessert

Compote de pommes HVE

Plat

Marengo de volaille

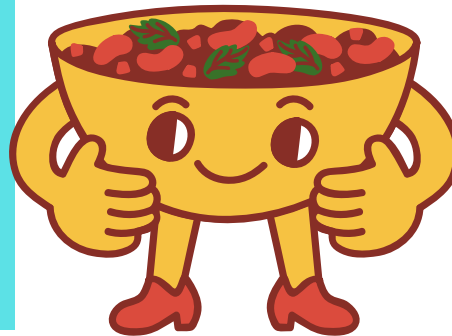
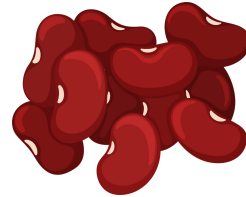
Printanière de légumes

Produit laitier

Carré de l'est

Dessert

Fruit frais



REPAS VEGETARIEN

Plat

Chili Végétarien aux haricots rouges

Riz nature

Produit laitier

Fraidou

Dessert

Brownie

Entrée

Saucisson ail (#)

Plat

Poisson meunière nature

Purée de carottes

Produit laitier

Petit suisse sucré

Constantes Tomates nature, carottes râpées, oeuf mayonnaise
Jambon blanc HVE froid, steak haché
Purée, pâtes, haricots verts

(#) Plat contenant du porc



Produit végétarien



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de la volonté du prestataire (rupture fournisseur).

Lundi 11/12/2023

Mardi 12/12/2023

Mercredi 13/12/2023

Jeudi 14/12/2023

Vendredi 15/12/2023

REPAS VEGETARIEN

Plat

Fricassée de volaille
thym citron

Riz nature

Produit laitier

Emmental

Dessert

Fruit frais

Entrée

Carottes râpée nature

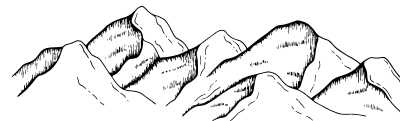
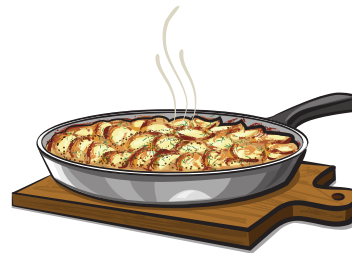
Plat

Gratin montagnard
(Plat complet)



Dessert

Mousse au chocolat
au lait



REPAS BIO

Plat

Carbonara de volaille
BIO

Coquille BIO

Produit laitier

Chanteneige BIO

Dessert

Crème de dessert BIO

Plat

Palette de porc à la
dijonnaise (#)

Carotte vichy

Produit laitier

Saint Paulin

Dessert

Eclair vanille

Constantes Tomates nature, carottes râpées, oeuf mayonnaise
Jambon blanc HVE froid, steak haché
Purée, pâtes, haricots verts

(#) Plat contenant du porc

 Produit végétarien



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de la volonté du prestataire (rupture fournisseur).

Lundi 18/12/2023

Mardi 19/12/2023

Mercredi 20/12/2023

Jeudi 21/12/2023

Vendredi 22/12/2023

REPAS VEGETARIEN

Entrée

Rosette cornichons (#)

Plat

Saucisse knack nature (#)

Beignets de brocolis


Dessert

Beignet aux pommes

Entrée

Taboulé

Plat

Nuggets de blé ketchup 

Petits pois carottes

Dessert

Crème dessert vanille

HO
HO
HO



REPAS DE NOËL

Plat

Volaille farcie sauce pain d'épice

Pommes duchesse

Clémentine

Dessert

Bûche de Noël

Plat

Blanquette de poisson aux petits légumes

Semoule

Produit laitier

Saint Paulin

Dessert

Fruit frais

Constantes Tomates nature, carottes râpées, oeuf mayonnaise
Jambon blanc HVE froid, steak haché
Purée, pâtes, haricots verts

(#) Plat contenant du porc

 Produit végétarien



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de la volonté du prestataire (rupture fournisseur).

Lundi 08/01/2023

Mardi 09/01/2023

Mercredi 10/01/2023

Jeudi 11/01/2023

Vendredi 12/01/2023

Entrée

Macédoine mayonnaise

Plat

Coquillettes
à la bolognaises
(Plat Complet)

Dessert

Flan nappé caramel

Plat

Nuggets de blé 

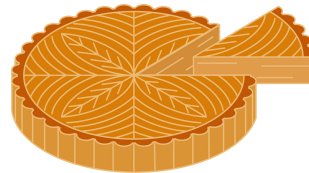
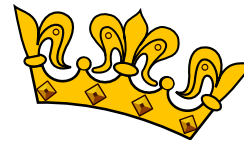
Poêlée de butternuts et
panais

Produit laitier

Chantaillou


Dessert

Compote de pommes HVE



REPAS BIO

Plat

Couscous BIO végétarien
aux pois chiches 

Semoule BIO

Produit laitier

Camembert BIO

Dessert

Fruit Frais BIO

Plat

Marmite de poisson sauce
crème

Ratatouille

Produit laitier

Yaourt aromatisé

Dessert

Galette des Rois
frangipane

Constantes Tomates nature, carottes râpées, oeuf mayonnaise
Jambon blanc HVE froid, steak haché
Purée, pâtes, haricots verts

(#) Plat contenant du porc

 Produit végétarien



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de la volonté du prestataire (rupture fournisseur).

Lundi 15/01/2023

Mardi 16/01/2023

Mercredi 17/01/2023

Jeudi 18/01/2023

Vendredi 19/01/2023

REPAS VÉGÉTARIEN

Entrée

Pâté de campagne nature (#)

Plat

Jambon grill HVE sauce barbecue (#)

Beignets de brocolis

Produit laitier

Bûchette de chèvre mélange

Plat

Nugget's de blé 

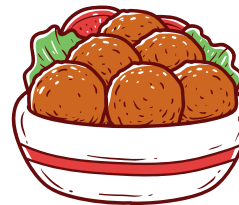
Tortis

Produit laitier

Petit suisse aux fruits

Dessert

Fruit frais



Plat

Boulette de boeuf sauce poivre

Haricots beurre provençale

Produit laitier

Fromage blanc aromatisé aux fruits

Dessert

Brownie

Entrée

Carottes râpées nature

Plat

Dos de colin sauce citron

Riz nature

Dessert

Mousse chocolat au lait

Constantes Tomates nature, carottes râpées, oeuf mayonnaise
Jambon blanc HVE froid, steak haché
Purée, pâtes, haricots verts

(#) Plat contenant du porc

 Produit végétarien



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de la volonté du prestataire (rupture fournisseur).

Lundi 22/01/2024

Mardi 23/01/2024

Mercredi 24/01/2024

Jeudi 25/01/2024

Vendredi 26/01/2024

Plat

Emincé de volaille à l'aigre douce

Petits pois carottes

Produit laitier

Petit suisse sucré

Dessert

Fruit frais

Entrée

Macédoine mayonnaise

Plat

Omelette fines herbes

Gratin de choux fleurs

Dessert

Crème dessert vanille



REPAS BIO

Plat

Gratin de pâtes ratatouille et fromage BIO (Plat complet)

Produit laitier

Fromage frais aux fruits BIO

Dessert

Fruit frais BIO

Plat

Beignets au calamar nature

Pommes rissolées

Produit laitier

Camembert

Dessert

Cake aux pommes

Constantes Tomates nature, carottes râpées, oeuf mayonnaise
Jambon blanc HVE froid, steak haché
Purée, pâtes, haricots verts

(#) Plat contenant du porc

 Produit végétarien



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de la volonté du prestataire (rupture fournisseur).



GODERVILLE

Lundi 29/01/2024

Mardi 30/01/2024

Mercredi 31/01/2024

Jeudi 01/02/2024

Vendredi 02/02/2024

REPAS VÉGÉTARIEN

Plat

Gnocchis brunoise
provençale et
mozzarella
(Plat complet)

Produit laitier

Fraidou

Dessert

Yaourt velouté aux fruits

Plat

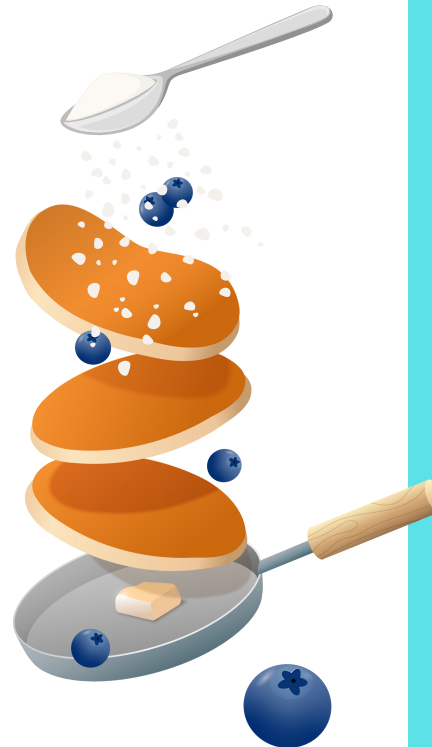
Escalope de volaille à la
crème
—
Jardinière de légumes aux
pommes de terre

Produit laitier

Brie pointe

Dessert

Liégeois vanille



Plat

Gratin savoyard
sans porc
(Plat complet)

Produit laitier

Bûchette de chèvre
mélange

Dessert

Mousse chocolat au lait

Plat

Curry de volaille
—
Riz nature

Produit laitier

Vache qui rit

Dessert

Crêpe sucré

Constantes Tomates nature, carottes râpées, oeuf mayonnaise
Jambon blanc HVE froid, steak haché
Purée, pâtes, haricots verts

(#) Plat contenant du porc



Produit végétarien



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de la volonté du prestataire (rupture fournisseur).



GODERVILLE

Lundi 05/02/2024

Mardi 06/02/2024

Mercredi 07/02/2024

Jeudi 08/02/2024

Vendredi 09/02/2024

REPAS VÉGÉTARIEN

Plat

Roti de dinde
à la crème

Macaronis

Produit laitier

Edam

Dessert

Eclair vanille

Plat

Boulette de soja
au jus

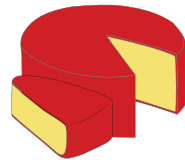
Purée de pommes
de terre

Produit laitier

Yaourt velouté aux
fruits

Dessert

Compote de pommes HVE



Plat

Cassoulet
(Plat complet)
(#)

Produit laitier

Petit suisse
aux fruits

Dessert

Yaourt aromatisé

Entrée

Pâté de campagne HVE
(#)

Plat

Pavé de poisson blanc
sauce tomate

Pommes persillées

Dessert

Fruit frais

Constantes Tomates nature, carottes râpées, oeuf mayonnaise
Jambon blanc HVE froid, steak haché
Purée, pâtes, haricots verts

(#) Plat contenant du porc



Produit végétarien



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de la volonté du prestataire (rupture fournisseur).

Lundi 12/02/2024

Mardi 13/02/2024

Mercredi 14/02/2024

Jeudi 15/02/2024

Vendredi 16/02/2024

Entrée

Carottes râpées nature

Plat

Normandin de veau sauce barbecue

Petits pois carottes

Dessert

Compote pomme fraise

Plat

Carbonara de volaille

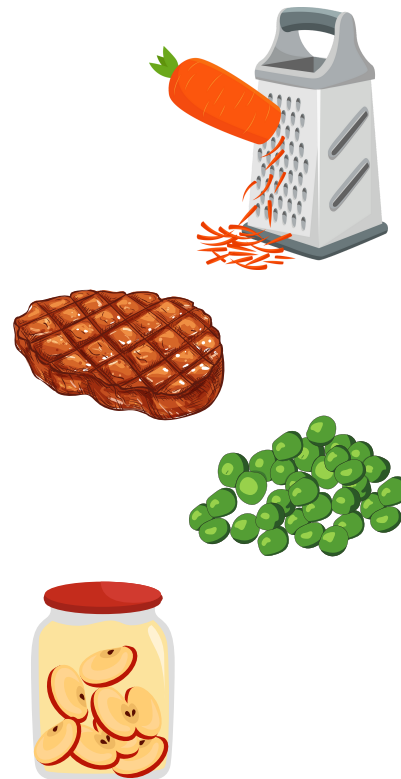
Coquillettes

Produit laitier

Petit suisse sucré

Dessert

Paris Brest



REPAS VÉGÉTARIEN

Plat

Riz cantonais Végétarien (Plat complet)



Produit laitier

Vache picon

Dessert

Liégeois vanille

Plat

Poisson meunière nature

Julienne de légumes

Produit laitier

Petit suisse aux fruits

Dessert

Fruit frais

Constantes Tomates nature, carottes râpées, oeuf mayonnaise
Jambon blanc HVE froid, steak haché
Purée, pâtes, haricots verts

(#) Plat contenant du porc

 Produit végétarien



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de la volonté du prestataire (rupture fournisseur).

Lundi 19/02/2024

Mardi 20/02/2024

Mercredi 21/02/2024

Jeudi 22/02/2024

Vendredi 23/02/2024

Plat

Nugget's de volaille

Haricots verts

Produit laitier

Yaourt velouté
aux fruits

Dessert

Fruit frais

Plat

Boulettes de boeuf
sauce tomate basilic

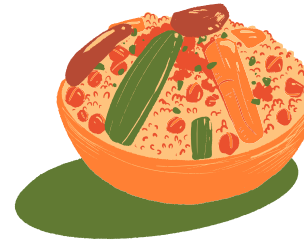
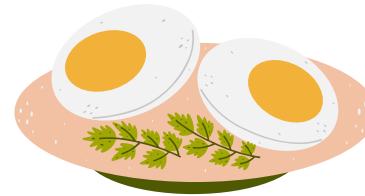
Coquillettes

Produit laitier

Petit suisse aux fruits

Dessert

Crêpe fourrée
au chocolat



REPAS VÉGÉTARIEN

Entrée

Œuf dur
mayonnaise

Plat

Couscous boulettes
de soja

Semoule

Dessert

Yaourt aux fruits

Plat

Rougail de poisson

Purée de pommes
de terre

Produit laitier

Vache qui rit

Dessert

Crème dessert chocolat

Constantes Tomates nature, carottes râpées, oeuf mayonnaise
Jambon blanc HVE froid, steak haché
Purée, pâtes, haricots verts

(#) Plat contenant du porc

 Produit végétarien



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de la volonté du prestataire (rupture fournisseur).

Lundi 11/03/2024

Mardi 12/03/2024

Mercredi 13/03/2024

Jeudi 14/03/2024

Vendredi 15/03/2024

REPAS VÉGÉTARIEN

Entrée

Taboulé

Plat

Cordon bleu

Poêlée de légumes

Produit laitier

Yaourt velouté
aux fruits

Plat

Gratin de pommes
de terre et choux
fleurs eu fromage
(Plat complet)

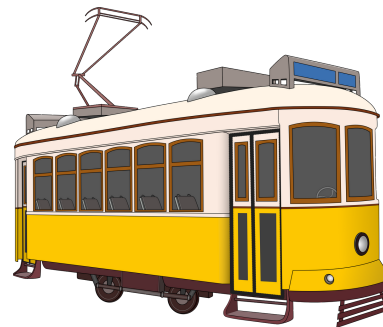
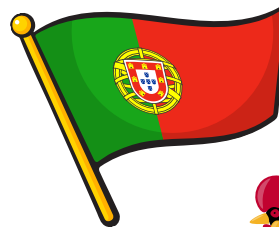


Produit laitier

Brie pointe

Dessert

Liégeois vanille



REPAS LISBONNE

Plat

Boulettes de veau
à la Portugaise

Riz nature

Produit laitier

Carré président

Dessert

Flan pâtissier maison

REPAS BIO

Plat

Rôti de dinde BIO
sauce du jour

Pommes persillées BIO

Produit laitier

Edam BIO

Dessert

Fruit frais BIO

Constantes Tomates nature, carottes râpées, oeuf mayonnaise
Jambon blanc HVE froid, steak haché
Purée, pâtes, haricots verts

(#) Plat contenant du porc

 Produit végétarien



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de la volonté du prestataire (rupture fournisseur).

Lundi 18/03/2024

Mardi 19/03/2024

Mercredi 20/03/2024

Jeudi 21/03/2024

Vendredi 22/03/2024

REPAS VÉGÉTARIEN

Plat

Tortellinis ricotta
épinards sauce tomate
(Plat complet)



Produit laitier

Petite suisse sucré

Dessert

Fruit frais

Entrée

Taboulé

Plat

Poisson meunière
nature

Ratatouille

Dessert

Mousse chocolat
au lait



Plat

Tajine de volaille
à l'orange

Légume de tajine

Produit laitier

Brie pointe

Dessert

Fruit frais

Entrée

Œuf dur et dosette
mayonnaise

Plat

Rôti de dinde
persillade

Riz nature

Dessert

Flan nappé caramel

Constantes Tomates nature, carottes râpées, oeuf mayonnaise
Jambon blanc HVE froid, steak haché
Purée, pâtes, haricots verts

(#) Plat contenant du porc

 Produit végétarien



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de la volonté du prestataire (rupture fournisseur).

Lundi 25/03/2024

Mardi 26/03/2024

Mercredi 27/03/2024

Jeudi 28/03/2024

Vendredi 29/03/2024

Plat

Cordon bleu

Haricots beurre
provençale

Produit laitier

Carré de l'est

Dessert

Yaourt sucré

Plat

Normandin de veau
sauce barbecue

Flan de légumes

Produit laitier

Vache picon

Dessert

Dessert lacté vanille



REPAS BIO

Entrée

Emincé bicolore
BIO

Plat

Pâtes de pois chiches BIO
à la Napolitaines
(Plat complet)

Dessert

Fruit frais BIO

Plat

Beignets au calamar
sauce ketchup

Carottes vichy

Produit laitier

Petit suisse sucré

Dessert

Compote de pommes
HVE

Constantes Tomates nature, carottes râpées, oeuf mayonnaise
Jambon blanc HVE froid, steak haché
Purée, pâtes, haricots verts

(#) Plat contenant du porc

 Produit végétarien



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de la volonté du prestataire (rupture fournisseur).

Lundi 01/04/2024

Mardi 02/04/2024

Mercredi 03/04/2024

Jeudi 04/04/2024

Vendredi 05/04/2024



REPAS VEGETARIEN

Plat

Nugget's de blé

Petits pois carottes

Produit laitier

Camembert

Dessert

Liégeois vanille



REPAS DE PÂQUES

Plat

Sot l'y laisse de volaille
sauce pain d'épice

Pommes noisettes

Produit laitier

Fraidou

Dessert

Moelleux au chocolat
Pâques

Plat

Poisson meunière
nature

Blé de légumes

Produit laitier

Petit suisse sucré

Dessert

Fruit frais

Constantes Tomates nature, carottes râpées, oeuf mayonnaise
Jambon blanc HVE froid, steak haché
Purée, pâtes, haricots verts

(#) Plat contenant du porc

 Produit végétarien



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de la volonté du prestataire (rupture fournisseur).



GODERVILLE

Lundi 08/04/2024

Mardi 09/04/2024

Mercredi 10/04/2024

Jeudi 11/04/2024

Vendredi 12/04/2024

REPAS VEGETARIEN

Plat

Boulettes végétales
sauce tomate basilic

Tortis

Produit laitier

Gouda

Dessert

Fruit frais

Plat

Rôti de dinde
au paprika

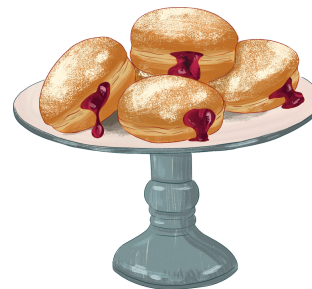
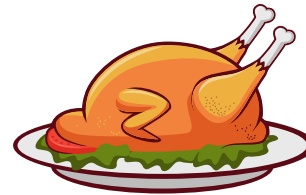
Haricots blancs à
la tomate

Produit laitier

Petit suisse sucré

Dessert

Beignet framboise



Plat

Steak Haché BIO
sauce du jour

Haricots beurre

Produit laitier

Camembert BIO

Dessert

Fruit frais BIO

Plat

Brandade de poisson
(Plat complet)

Produit laitier

Petit cotentin ail
et fines herbes

Dessert

Cake noix de coco

Constantes Tomates nature, carottes râpées, oeuf mayonnaise
Jambon blanc HVE froid, steak haché
Purée, pâtes, haricots verts

(#) Plat contenant du porc



Produit végétarien



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de la volonté du prestataire (rupture fournisseur).



GODERVILLE

Lundi 15/04/2024

Mardi 16/04/2024

Mercredi 17/04/2024

Jeudi 18/04/2024

Vendredi 19/04/2024

REPAS VEGETARIEN

Plat

Couscous boulettes
de soja

Semoule

Produit laitier

Cantadou

Dessert

Compote pomme fraise

Plat

Poisson pané

Purée de carottes

Produit laitier

Petit suisse sucré

Dessert

Fruit frais



Plat

Quiche lorraine
(Plat complet) (#)

Produit laitier

Brie pointe

Dessert

Brownie

Plat

Duo de saucissons (#)

Plat

Dos de colin
sauce citron

Brocolis

Dessert

Compote de pommes
HVE

Constantes Tomates nature, carottes râpées, oeuf mayonnaise
Jambon blanc HVE froid, steak haché
Purée, pâtes, haricots verts

(#) Plat contenant du porc



Produit végétarien



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de la volonté du prestataire (rupture fournisseur).



GODERVILLE

Lundi 06/05/2024

Mardi 07/05/2024

Mercredi 08/05/2024

Jeudi 09/05/2024

Vendredi 10/05/2024

REPAS VEGETARIEN

Entrée

Taboulé

Plat

Lasagnes bolognaises
VBF
(Plat complet)

Dessert

Mousse du pays de Bray
BIO

Plat

Nugget's de blé

Petits pois carottes

Produit laitier

Gouda

Dessert

Yaourt velouté aux fruits



Constantes Tomates nature, carottes râpées, oeuf mayonnaise
Jambon blanc HVE froid, steak haché
Purée, pâtes, haricots verts

(#) Plat contenant du porc



Produit végétarien



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de la volonté du prestataire (rupture fournisseur).

Lundi 13/05/2024

Mardi 14/05/2024

Mercredi 15/05/2024

Jeudi 16/05/2024

Vendredi 17/05/2024

REPAS VEGETARIEN

Plat

Curry de volaille

Macaronis

Produit laitier

Coulommiers

Dessert

Beignet au chocolat

Plat

Falafels de pois chiche
dosette de ketchup

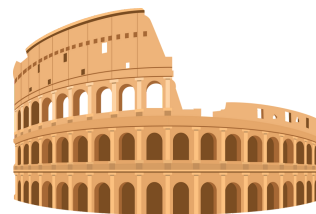
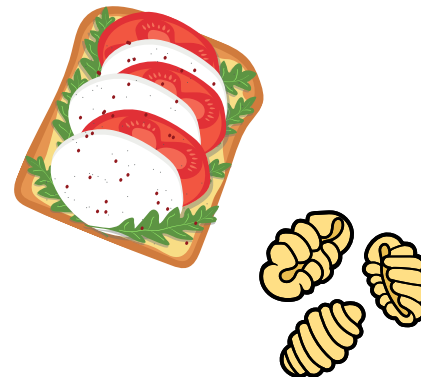
Semoule

Produit laitier

Petit suisse sucré

Dessert

Fruit frais



REPAS ITALIEN

Entrée

Tomates mozzarella
basilic

Plat

Gnocchi bolognaises
(Plat complet)

Dessert

Sicilien orange et
amandes

Plat

Poisson pané

Julienne de légumes

Produit laitier

Saint paulin

Dessert

Crème dessert chocolat

Constantes Tomates nature, carottes râpées, oeuf mayonnaise
Jambon blanc HVE froid, steak haché
Purée, pâtes, haricots verts

(#) Plat contenant du porc

 Produit végétarien



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de la volonté du prestataire (rupture fournisseur).

Lundi 20/05/2024

Mardi 21/05/2024

Mercredi 22/05/2024

Jeudi 23/05/2024

Vendredi 24/05/2024



Plat

Noisette de volaille
thym citron

Coquillettes

Produit laitier

Chantailou

Dessert

Yaourt velouté
aux fruits



REPAS VÉGÉTARIEN

Entrée

Œufs dur
mayonnaise

Plat

Curry de courgettes
poivrons

Semoule

Produit laitier

Yaourt aux fruits

Entrée

Taboulé

Plat

Gratiné de poisson
au fromage

Purée de carottes

Dessert

Fruit frais

Constantes Tomates nature, carottes râpées, oeuf mayonnaise
Jambon blanc HVE froid, steak haché
Purée, pâtes, haricots verts

(#) Plat contenant du porc



Produit végétarien



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de la volonté du prestataire (rupture fournisseur).

Lundi 27/05/2024

Mardi 28/05/2024

Mercredi 29/05/2024

Jeudi 30/05/2024

Vendredi 31/05/2024

REPAS VÉGÉTARIEN

Entrée

Carottes râpées
nature

Plat

Escalope de volaille
à la crème

Pommes persillées

Dessert

Flan nappé caramel

Entrée

Concombres naturels

Plat

Nugget's de blé

Ratatouille

Dessert

Beignet framboise

REPAS BIO

Plat

Rougail saucisse BIO (#)

Lentille BIO

Produit laitier

Emmental BIO

Dessert

Fruit frais BIO

Entrée

Rillettes cornichons (#)

Plat

Jambon HVE
persillade (#)

Farfalles

Produit laitier

Fruit frais

Constantes Tomates nature, carottes râpées, oeuf mayonnaise
Jambon blanc HVE froid, steak haché
Purée, pâtes, haricots verts

(#) Plat contenant du porc

 Produit végétarien



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de la volonté du prestataire (rupture fournisseur).

Lundi 03/06/2024

Mardi 04/06/2024

Mercredi 05/06/2024

Jeudi 06/06/2024

Vendredi 07/06/2024

Entrée

Saucisson ail (#)

Plat

Poulet rôti
vallée d'auge

Haricots beurre
provençale

Dessert

Mousse chocolat au lait

Entrée

Betteraves nature

Plat

Pavé de poisson
blanc sauce pesto

Poêlée campagnarde

Dessert

Yaourt velouté
aux fruits

REPAS VÉGÉTARIEN

REPAS BIO

Plat

Pâtes Napolitaine
de légumes et fromage
BIO (Plat complet)

Produit laitier

Fromage frais
aux fruits BIO

Dessert

Fruit frais BIO

Plat

Paupiette de veau
au jus

Printanière de légume

Produit laitier

Chantailou

Dessert

Gâteau au yaourt

Constantes Tomates nature, carottes râpées, oeuf mayonnaise
Jambon blanc HVE froid, steak haché
Purée, pâtes, haricots verts

(#) Plat contenant du porc

 Produit végétarien



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de la volonté du prestataire (rupture fournisseur).



Lundi 10/06/2024

Mardi 11/06/2024

Mercredi 12/06/2024

Jeudi 13/06/2024

Vendredi 14/06/2024

REPAS VÉGÉTARIEN

Plat

Rôti de dinde
froid

Macédoine mayonnaise

Produit laitier

Vache picon

Dessert

Liégeois vanille

Plat

Hachis parmentier
végétal
(Plat complet)

Produit laitier

Fromage blanc
aromatisé aux fruits

Dessert

Fruit frais



REPAS MADRID

Plat

Paëlla au poulet chorizo
(Plat complet)

Produit laitier

Petit moulé

Dessert

Churros au chocolat

Entrée

Melon

Plat

Blanquette de poisson
aux petits légumes

Semoule

Dessert

Compote de pommes
banane

Constantes Tomates nature, carottes râpées, oeuf mayonnaise
Jambon blanc HVE froid, steak haché
Purée, pâtes, haricots verts

(#) Plat contenant du porc

 Produit végétarien



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de la volonté du prestataire (rupture fournisseur).

Lundi 17/06/2024

Mardi 18/06/2024

Mercredi 19/06/2024

Jeudi 20/06/2024

Vendredi 21/06/2024

REPAS VÉGÉTARIEN

Entrée

Taboulé

Plat

Cordon bleu de volaille

Haricots beurre
provençale

Dessert

Fruit frais

Entrée

Carottes râpées
nature

Plat

Couscous boulettes
de soja

Semoule

Produit laitier

Fromage blanc
aromatisé aux fruits



Plat

Curry de volaille

Riz nature

Produit laitier

Petit suisse sucré

Dessert

Glace à l'eau
Mister Freeze

Plat

Dos de colin sauce
provençale

Purée de carottes

Produit laitier

Dessert

Crème dessert vanille

Constantes Tomates nature, carottes râpées, oeuf mayonnaise
Jambon blanc HVE froid, steak haché
Purée, pâtes, haricots verts

(#) Plat contenant du porc

 Produit végétarien



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de la volonté du prestataire (rupture fournisseur).

Lundi 24/06/2024

Mardi 25/06/2024

Mercredi 26/06/2024

Jeudi 27/06/2024

Vendredi 28/06/2024

Entrée

Carottes râpées et maïs vinaigrette

Plat

Saucisse de Toulouse (#)

Purée de pommes de terre

Dessert

Compote pomme fraise

Plat

Escalope de volaille à la crème

Beignet de brocolis

Produit laitier

Cantadou

Dessert

Liégeois chocolat



REPAS VÉGÉTARIEN

Entrée

Melon

Plat

Gnocchis brunoise provençale et mozzarella (Plat complet)

Dessert

Fruit frais

Entrée

Tomate nature

Plat

Colombo de poisson

Duo de carottes et pommes de terre

Produit laitier

Petit suisse

Constantes Tomates nature, carottes râpées, oeuf mayonnaise
Jambon blanc HVE froid, steak haché
Purée, pâtes, haricots verts

(#) Plat contenant du porc

 Produit végétarien



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de la volonté du prestataire (rupture fournisseur).

Lundi 01/07/2024

Mardi 02/07/2024

Mercredi 03/07/2024

Jeudi 04/07/2024

Vendredi 05/07/2024

REPAS VÉGÉTARIEN

Plat

Raviolis au bœuf
5/1 déjà livré sur place
(Plat complet)

Produit laitier

Mimolette

Dessert

Eclair au chocolat

Plat

Boulette végétales
sauce tomate

semoule

Produit laitier

Camembert

Dessert

Compote de pomme
(stock tampon)



Entrée

Betteraves
(stock tampon)

Plat

Rôti de dinde froid

Taboulé

Dessert

Yaourt aromatisé

Plat

Beignet au
calamar nature

Jeunes carottes
persillées

Produit laitier

Yaourt velouté
aux fruits

Dessert

Fruit frais

Constantes Tomates nature, carottes râpées, oeuf mayonnaise
Jambon blanc HVE froid, steak haché
Purée, pâtes, haricots verts

(#) Plat contenant du porc

 Produit végétarien



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de la volonté du prestataire (rupture fournisseur).