

Menus Roquefort la Bédoule

Semaine du 06 au 10 Mai 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien				
Brocolis Haricots Vert en salade Torsade Potiron, Carotte et Mozzarella Yaourt nature Fromage blanc Fruit de saison au choix	Tomates Méli-mélo de salade verte Vinaigrette (Mat: dés de mimolette) Colin sauce Citron Pommes de terre vapeur Mimolette Gouda Dessert lacté gélifié au chocolat Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Féerie	Féerie	Pas d'école
Pain	Pain		Pain	Pain



Fruits, produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Nouveauté

Fromage AOP

Produit de la mer durable

Produit français

Décongelé

Menu Végétarien

BIO

Label Rouge

Local

Œuf de poule élevée en plein air



sodexo

Tout commence au quotidien



Menus Roquefort la Bédoule

Semaine du 13 au 17 Mai 2024




Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Menu végétarien		Lentilles	 Menu végétarien
Betteraves Macédoine Sauté de Bœuf Sauce aux Olives Riz Cantal  Pont l'évêque  Fruit de saison	Carottes râpées  Dauphinois Pomme de terre courgette emmental (Pommes de terre, courgette et Emmental ) Camembert  Purée de pomme banane 		Salade de lentilles et fromage de brebis Salade de Pois Chiche <i>Vinaigrette</i> Merlu sauce Basilic Semoule Fromage Blanc Nature Yaourt nature Fruit de saison au choix	Salade iceberg vinaigrette Coleslaw Nuggets Crispidor Emmental Haricot vert  Gouda Mimolette Gâteau basque  Tarte au flan 
Pain 	Pain 		Pain 	Pain 

  Fruits, produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

 **Nouveauté**

 Fromage AOP

 Produit de la mer durable

 Produit français


 Décongelé

 Menu végétarien

 BIO

 Label Rouge

 Local

 Œuf de poule élevée en plein air















sodexo
Tout commence au quotidien



Menus Roquefort la Bédoule

Semaine du 20 au 24 Mai 2024




Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			 Menu végétarien	Tahiti 
Férie	<p>Tomates Croque sel</p> <p>Concombre</p> <p>Sauté de Poulet rôti au jus </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt nature Fromage blanc</p> <p>Mousse au Chocolat au Lait</p> <p>Mousse au Chocolat noir</p>		<p>Betteraves</p> <p>Salade de Haricots</p> <p>Beurre</p> <p>Boulette de sarrasin</p> <p>Sauce brune</p> <p>Semoule</p> <p>Cantal  </p> <p>St Nectaire  </p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Radis, carottes, concombres sauce au guacamole et fromage blanc</p> <p>Thon émincé sauce aigre douce</p> <p>Riz aux Petits légumes </p> <p>(Carottes, Petits pois et Haricots verts)</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Cake noix de coco et pépites de chocolat</p>
Pain 	Pain 		Pain 	Pain 



  Fruits, produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

 **Nouveauté**

 Fromage AOP

 Produit de la mer durable

 Produit français


 Décongelé

 Menu Végétarien

 BIO

 Label Rouge

 Local

 Œuf de poule élevée en plein air



sodexo

Tout commence au quotidien

Menus Roquefort la Bédoule

Semaine du 27 au 31 mai 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu végétarien</p> <p>Carottes râpées Vinaigrette aux herbes MAT: Et dès d'emmental Bio</p> <p>Omelette Nature </p> <p>Blé à la tomate</p> <p>Emmental </p> <p>Purée de Pomme </p>	<p>Brocolis Amande Vinaigrette Macédoine de légumes</p> <p>Boulette de Bœuf sauce aux épices douces</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage blanc Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison au choix</p>		<p>Menu végétarien</p> <p>Salade verte vinaigrette Céleri rémoulade (Mat: Et dès cantal AOP)</p> <p>Gratin de Gnochetti Brocolis Cheddar et Mozzarella</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Haricot blanc Lentilles à l'échalote Mat: Dès de Fromage pate dure</p> <p>Colin d'Alaska Pané </p> <p>Carottes rondelles au jus </p> <p>Brie Bûche de lait de mélange</p> <p>Fruit de saison au choix</p>
Pain	Pain		Pain	Pain



Fruits, produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Nouveauté
 Fromage AOP
 Produit de la mer durable
 Produit français
 Décongelé

Menu Végétarien
 BIO
 Label Rouge
 Local
 Œuf de poule élevée en plein air
















Menus Roquefort la Bédoule



Semaine du 03 au 07 juin 2024



Découvrir pour mieux grandir


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Menu végétarien			 Haricot rouge	
<p>Melon Pastèque</p> <p>Quenelle sauce tomate </p> <p>Riz créole</p> <p>Emmental Edam</p> <p>Compote pomme pêche allégée en sucre Compote tous fruits allégés en sucre</p> <p>Pain </p>	<p>Crêpe au Fromage Feuilleté au Fromage</p> <p>Merlu sauce basilic </p> <p>Boulgour aux petits légumes (Dès de carottes et Petits pois)</p> <p>ST Nectaire   Munster  </p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Pain </p>		<p>Concombres rondelles Salade de tomates et maïs Vinaigrette (Mat: Et dès de gouda)</p> <p>Sauté de Porc</p> <p>Purée de Courgette </p> <p>Gouda Mimolette</p> <p>Fondant aux haricots rouges et framboises</p> <p>Pain </p>	<p>Rillettes de canard Pâté de campagne</p> <p>Bolognaise de Bœuf</p> <p>Farfalles</p> <p>Fromage blanc Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Pain </p>



  Fruits, produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

 **Nouveauté**

 **Fromage AOP**

 **Produit de la mer durable**

 **Produit français**


 **Décongelé**

 **Menu Végétarien**

 **BIO**

 **Label Rouge**

 **Local**

 **Œuf de poule élevée en plein air**









sodexo
Tout commence au quotidien

Menus Roquefort la Bédoule



Semaine du 10 au 14 Juin 2024



Découvrir pour mieux grandir


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Menu végétarien			 Menu végétarien
<p>Concombre Salade verte et croutons Vinaigrette</p> <p>Sauté de Bœuf sauce au paprika persil</p> <p>Semoule et dès de Carottes</p> <p>Fromage blanc Yaourt nature</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre Compote pomme abricot allégée en sucre</p>	<p>Radis beurre Tomates (Mat: Des de fromage de chèvre) vinaigrette</p> <p>Sauce Lentille verte tomate façon bolognaise</p> <p>Penne</p> <p>Tomme Blanche Buchette lait Mélange</p> <p>Dessert saveur lacté vanille Dessert lacté saveur chocolat</p>		<p>Flan tomate chèvre Pizza au fromage</p> <p>Colin d'Alaska pané riz soufflé</p> <p>Gratin de chou-fleur béchamel</p> <p>Cantal Pont l'Evêque</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Betteraves Vinaigrette</p> <p>Omelette aux fines herbes</p> <p>Coquillettes</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>
Pain 	Pain 		Pain 	Pain 



  Fruits, produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

 **Nouveauté**

 Fromage AOP

 Produit de la mer durable

 Produit français


 Décongelé

 Menu Végétarien

 BIO

 Label Rouge

 Local

 Œuf de poule élevée en plein air



sodexo

Tout commence au quotidien

Menus Roquefort la Bédoule

Semaine du 17 au 21 Juin 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien				
<p>Courgettes râpées au curry Concombres rondelles vinaigrette (Mat: Et dés d'emmental)</p> <p>Riz sauce chili et égrène végétal</p> <p>Emmental Mimolette</p> <p>Compote de poire allégée en sucre Compote pomme pêche allégée en sucre</p> <p>Pain </p>	<p>Salade de pomme de terre et Tomate Taboulé</p> <p>Poulet Nuggets</p> <p>Haricots verts à l'ail </p> <p>Yaourt nature Petit fromage frais</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Pain </p>		<p>Carottes râpés Salade verte et Mais</p> <p>Filet de Hoki à huile d'olive citron </p> <p>Poêlée de Légumes et Pommes de terre (Brocolis, Carottes, Champignons et PDT)</p> <p>Yaourt nature Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Pain </p>	<p>Melon jaune Pastèque</p> <p>Jambon Blanc (Porc)</p> <p>Salade de pâtes à la grecque (tomate, poivron, olive fromage de brebis)</p> <p>Fourme d'Ambert ST Nectaire </p> <p>Mousse chocolat noire Mousse chocolat au lait</p> <p>Pain </p>



Fruits, produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

















- Nouveauté
- Fromage AOP
- Produit de la mer durable
- Produit français
- Décongelé
- Menu Végétarien
- BIO
- Label Rouge
- Local
- Œuf de poule élevée en plein air





Menus Roquefort la Bédoule

Semaine du 24 au 28 Juin 2024




Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Menu végétarien		 Menu végétarien	Bientôt les vacances 
Haricots verts vinaigrette  Sauté de Dinde sauce fermière  Boulgour  Fromage blanc Nature  Fruit de saison au choix 	Carottes râpées Radis beurre Œuf à la Coque Pain de Mie Frite Carre Camembert Dessert lacté gélifié saveur vanille Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel		Salade de Coquillette Salade de Pomme de terre Galette de Boulgour pois chiche Emmental Carottes béchamel  Pont L'Evêque  Fourme d'Ambert  Fruit de saison	Concombres à la crème ail et persil Tomates au basilic (Mat: Et dès de Mimolette) Poisson blanc meunière  sauce Ketchup Riz safrané Edam Mimolette Smoothie framboise basilic
Pain 	Pain 		Pain 	Pain 



  Fruits, produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

 **Nouveauté**

 **Fromage AOP**

 **Produit de la mer durable**

 **Produit français**


 **Décongelé**

 **Menu Végétarien**

 **BIO**

 **Label Rouge**











 **Local**

 **Œuf de poule élevée en plein air**



Menus Roquefort la Bédoule

Semaine du 01 au 05 juillet 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Menu végétarien			
Tomates vinaigrette Coleslaw (Mat: Et dés d'emmental)	Macédoine mayonnaise Betterave mais		Pâte de campagne Saucisson à l'ail	Carottes râpées Concombre à la crème
Chipolata	Beignet stick Mozzarella		Filet de hoki  sauce façon marseillaise (soupe de poisson, fumet de poisson, tomate, farine de riz, ail)	Salade Composée Farfalles (Œuf dur, Tomate olive origan et poivron)
Haricots verts persillés 	Riz Lentilles à l'indienne		Ratatouille et pommes de terre	Fromage blanc Nature Yaourt nature
Emmental ST Paulin	Yaourt nature Petit fromage blanc au lait entier		St Nectaire  Cantal 	Melon Pastèque
Tarte au Citron  Tarte Flan 	Fruit de saison au choix		Fruit de saison au choix	
Pain 	Pain 		Pain 	Pain 