














Menus scolaires Othis

Merci de retourner vos choix à informations.lpg.fr@sodexo.com avant le 31 Janvier 2023

Semaine du 06 au 10 Mars 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Scarole et croustons et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Lentilles tomates </p> <p>***</p> <p>Riz Créole BIO </p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais nature sucré</p> <p>***</p> <p>Mousse saveur chocolat au lait[°]</p>	<p>Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge)</p> <p>***</p> <p>Escalope de dinde LR  sauce Normande (crème, champignons)</p> <p>***</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Carottes râpées et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Merguez</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>***</p> <p>Tomme blanche</p> <p>***</p> <p>Crème renversée</p>	<p>Crêpe à l'emmental </p> <p>***</p> <p>Dos de colin d'Alaska sauce au citron (jus de citron, persil) </p> <p>***</p> <p>Haricots beurre</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO au choix </p>	<p>***Menu BIO***</p> <p></p> <p>Macédoine BIO (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets) et mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Galette provençale BIO  </p> <p>***</p> <p>Torsades BIO et fromage râpé </p> <p>***</p> <p>Brie BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix BIO </p>
<p>Galette bretonne</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Lait</p>	<p>Madeleine</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain</p> <p>Fromage frais petit moulu nature</p>	<p>Gaufrette vanille</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p>

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 (*)



Menus scolaires Othis

Merci de retourner vos choix à informations.lpg.fr@sodexo.com avant le 31 Janvier 2023

Semaine du 13 au 17 Mars 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade iceberg et vinaigrette moutardée	Duo de crudités (Carottes, céleri, mayonnaise)	Céleri râpé et vinaigrette moutardée	***Menu BIO*** Œuf dur mayonnaise BIO	Salade coleslaw (chou blanc, carotte, crème, oignon, mayonnaise)
*** Roti de dinde LR sauce tandoori (crème, mélange épice tandoori, ail, paprika, persil, oignon, gingembre)	*** Lasagnes aux légumes (courgettes, oignons, poivrons rouges et jaunes, tomates) sauce crème et emmental	*** Jambon blanc* (*)Jambon de dinde	*** Boulettes de bœuf BIO sauce aux olives (tomate, ciboulette, olives vertes)	*** Poisson blanc pané
*** Légumes Ratatouille	*** Petit fromage frais nature sucré	*** Camembert	*** Coquillettes BIO	*** Epinards en branche BIO sauce béchamel
*** Livarov AOP	*** Fruit de saison BIO au choix	*** Riz au lait nappé caramel	*** Fromage frais fouetté BIO	*** Yaourt aromatisé
*** Lacté saveur chocolat			*** Fruit de saison au choix	*** Tarte aux pommes à la normande
Pain et beurre Lait	Gateau fourré à l'abricot Yaourt nature et sucre	Petit beurre Lait	Pain et bâton de chocolat Yaourt aromatisé	Boudoirs Fruit de saison

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 (*)













Menus scolaires Othis

Merci de retourner vos choix à informations.lpg.fr@sodexo.com avant le 31 Janvier 2023

Semaine du 20 au 24 Mars 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu BIO 			
Salade Napoli (tortis 3 couleurs, tomates, maïs)	Carottes râpées BIO et vinaigrette moutardée	Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets)	Céleri rémoulade (céleri frais râpé, mayonnaise)	Tarte aux 3 fromages (fromage blanc, mozzarella, emmental)
***	***	***	***	***
 Tortilla plancha	Sauté de bœuf BIO sauce aux fines herbes (fines herbes, échalotes)	 Pilon de poulet LR sauce au jus	Tomates farcies sauce provençale (tomate concassé, ail, échalote, herbes de Provence, laurier, persil, thym, sel, poivre)	Pavé de colin aux herbes de provence
Salade verte	Haricots verts BIO 	Torsades et fromage râpé	 Riz créole BIO	Purée de patate douce et pommes de terre
Saint Paulin	Fromage blanc nature BIO et sucre 	Yaourt aromatisé	Fromage frais petit contentin	 Pont l'Eveque AOP
Purée de pomme	 Cake nature BIO 	Fruit de saison au choix	Liegeois au chocolat°	Mosaïque de fruits à l'eau
Palmier glacé au sucre Lait	Pain Fromage frais petit cotentin	Gâteau fourée cacao Lait	Pain et confiture Fromage blanc nature et sucre	Biscuit sablé coco Yaourt nature et sucre

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 (*)












Menus scolaires Othis

Merci de retourner vos choix à informations.lpg.fr@sodexo.com avant le 31 Janvier 2023

Semaine du 27 au 31 Mars 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pomelos et sucre</p> <p>***</p> <p></p> <p>Sauté de dinde LR sauce basquaise <i>Fond brun, concentré tomate, vin rouge, basilic, oignon, poivron, paprika</i></p> <p>***</p> <p>Coquillettes et fromage râpé</p> <p>***</p> <p></p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>***</p> <p>Compote pomme pêche allégée en sucre</p>	<p>Betterave et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Emincé de bœuf sauce safranée (crème, safran, cerfeuil)</p> <p>***</p> <p>Petits pois carottes et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO au choix </p>	<p>Tarte provençale</p> <p>***</p> <p>Cubes de colin d'Alaska sauce au beurre</p> <p>***</p> <p>Panachés de haricots beurre et plats</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Crudités aux Achards (Concombre, chou blanc, carotte bâtonnet)</p> <p>***</p> <p>Gratin de pommes de terre épinard, fromage à raclette</p> <p>***</p> <p>Julienne de légumes (Carotte, céleri, courgette)</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé BIO </p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>***Menu BIO***</p> <p></p> <p>Tomate BIO et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Nuggets de poulet BIO </p> <p>***</p> <p>Courgettes BIO à l'ail </p> <p>***</p> <p>Fromage fondu vache qui rit BIO </p> <p>***</p> <p>Cake aux pépites de chocolat BIO </p>
<p>Quatre quart nature</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Lait</p>	<p>Gaufre au lait</p> <p>Lait</p>	<p>Madeleine</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit de saison</p>

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 (*)



Menus scolaires Othis

Merci de retourner vos choix à informations.lpg.fr@sodexo.com avant le 31 Janvier 2023

Semaine du 03 au 07 Avril 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Duo de crudités (Carottes, céleri, mayonnaise)	Concombre et vinaigrette moutardée	Pâté de volaille en croûte	***Menu BIO*** Carottes râpées BIO et vinaigrette moutardée	Salade Waldorf (Céleri, pomme, raisin sec, noix, mayonnaise)
***	***	***	***	***
Sauté de bœuf sauce tomate, olive, origan	Emincé de dinde LR sauce dijonnaise (crème, safran, moutarde)	Haché de cabillaud sauce crème ciboulette	Omelette BIO	Palet végétal à l'italienne
***	***	***	***	***
Riz créole	Petits pois	Purée de courgettes et pommes de terre	Ratatouille et macaronis BIO	Coquillettes BIO et fromage râpé
***	***	***	***	***
Edam	Fromage frais fraidou	Yaourt nature et sucre	Brie BIO	Cantal AOP
***	***	***	***	***
Purée de pomme	Mousse saveur chocolat au lait°	Fruit de saison au choix	Purée pomme banane BIO	Liegeois au chocolat°
***	***	***	***	***
Cookie Yaourt nature et sucre	Pain et confiture Petit fromage frais aux fruits	Gâteau fourré fraise Lait	Pain Fromage frais saint môret	Petit beurre Yaourt aromatisé

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 (*)



Menus scolaires Othis

Merci de retourner vos choix à informations.lpg.fr@sodexo.com avant le 31 Janvier 2023

Semaine du 10 au 14 Avril 2023 - Vacances scolaires Zone A



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu BIO 		<i>Menu Printemps</i>	
	Chou blanc BIO et vinaigrette	Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge)	Tomate et vinaigrette moutardée	Concombre vinaigrette moutardée
***	***	***	***	***
FERIE	Ravioli à la volaille BIO 	 Sauté de dinde LR sauce curry (crème fraîche, curry)	Roti de veau sauce normande (crème, champignons)	 Nems de poulet
***	***	***	***	***
		Haricots verts	Pommes de terre quartier avec peau	Riz créole BIO ketchup 
***	***	***	*** 	***
	Fromage fondu vache qui rit BIO 	Fromage blanc fruité	Munster AOP	Yaourt nature BIO et sucre 
***	***	***	***	***
	Crème dessert vanille BIO 	Fruit de saison au choix	 Brownie	 Fruit de saison BIO au choix
	Pain et pâte a tartiner Petit fromage frais nature et sucre	Biscuit caramel Lait	Pain et beurre Yaourt nature et sucre	Gâteau fourré abricot 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

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




Menus scolaires Othis

Merci de retourner vos choix à informations.lpg.fr@sodexo.com avant le 31 Janvier 2023



Semaine du 17 au 21 Avril 2023 - Vacances scolaires Zone A et B

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***Menu BIO***</p> <p> Céliéri BIO et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO  sauce aux olives (tomate, ciboulette, olives vertes)</p> <p>***</p> <p>Chou fleur BIO  persillé</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc vanille BIO </p> <p>***</p> <p>Cake nature BIO </p>	<p>Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets)</p> <p>***</p> <p> Calamars à la romaine</p> <p>***</p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p> Saint Nectaire AOP</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Carottes râpées et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p> Omelette</p> <p>***</p> <p>Courgette et riz</p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Concombre et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p> Rôti de dinde LR sauce ketchup (Ketchup, carotte, laurier)</p> <p>***</p> <p>Torsades et fromage râpé</p> <p>***</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>***</p> <p> Tartelette pastéis de Nata</p>	<p> Crêpe à l'emmental</p> <p>***</p> <p> Beaufilet de Colin d'Alaska sauce oseille</p> <p>***</p> <p>Purée d'épinards et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Brie</p> <p>***</p> <p> Fruit de saison BIO au choix</p>
<p>Pain</p> <p>Fromage frais petit moulé nature</p>	<p>Petit beurre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Gaufre nappée chocolat</p> <p>Lait</p>	<p>Galette bretonne</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Purée de pomme ananas</p>

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 (*)



Menus scolaires Othis

Merci de retourner vos choix à informations.lpg.fr@sodexo.com avant le 31 Janvier 2023



Semaine du 24 au 28 Avril 2023 - Vacances scolaires Zone B et C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Menu BIO
Pomelos et sucre	Radis beurre	Céleri rémoulade (céleri frais râpé, mayonnaise)	Œuf dur sauce cocktail (mayonnaise, ketchup)	Carottes râpées BIO et vinaigrette moutardée
***	***	***	***	***
 Pizza fromage	 Pilon de poulet LR sauce au curry (Crème, curry, carotte, courgette, oignon)	 Pavé de colin et son crumble de pain d'épices	 Coucous végétarien (carottes, navets, poivrons, courgettes, céleri, pois chiche, oignons, raisins secs, fèves de soja)	 Sauté de bœuf BIO et ketchup
***	***	***	***	***
 Salade verte BIO	Riz créole	 Purée de carottes et pommes de terre BIO	Semoule	 Coquillettes BIO et fromage râpé
***	***	***	***	***
 Pont l'Eveque AOP	Buchette laits mélangés (vache et chèvre)	Edam	Yaourt nature et sucre	 Fromage frais chanteneige BIO
***	***	***	***	***
Fruit de saison	Crème dessert saveur caramel	Eclair au chocolat	 Fruit de saison BIO au choix	 Crème dessert vanille BIO
Pain et confiture Yaourt à boire	Rocher coco nappé chocolat Yaourt aromatisé	Madeleines Lait	Moelleux aux pommes Petit fromage frais nature et sucre	Pain et bâton de chocolat Yaourt nature et sucre

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 (*)



