










Menus de la Semaine du 05 au 09 Septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu de la rentrée 	
Salade verte et croûtons Concombres rondelles <i>Vinaigrette moutarde</i>	Betteraves Macédoine <i>Vinaigrette moutarde</i>	Tomates au basilic Carottes râpées <i>Vinaigrette moutarde</i>	Pastèque Melon charentais	Rillettes de canard 
Sauté de bœuf sauce miroton	  Gnocchettis, brocolis sauce banche mozzarella cheddar	Rôti de dinde sauce miel poivrons	Steak haché de bœuf et ketchup	Colin d'Alaska sauce citron 
Semoule		Courgettes	Pommes de terre smile	Riz et lentilles à l'indienne
Bûche de lait de mélange Coulommiers	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Saint nectaire AOP Saint Paulin	Fromage frais cantadou ail et fines herbes Fromage frais cantafrais	Petit fromage frais sucré Petit fromage frais aromatisé
Crème dessert saveur caramel	Fruit de saison au choix	Beignet au chocolat noisettes 	Smoothie pomme pêche	Fruit de saison au choix
Crème dessert saveur vanille		Beignet aux pommes		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 12 au 16 Septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Le sarrasin
<p>Coquillettes au pesto rouge</p> <p>Salade de riz niçoise</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Tomates vinaigrette moutarde</p> <p>Blanquette de poisson </p> <p>Blé</p> <p>Gouda</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p> <p>Lacté saveur vanille</p>	<p>Tarte aux fromages (<i>emmental/mozzarella</i>)</p> <p>Œuf dur florentine (Epinards branches et béchamel)</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade batavia et oignons frits vinaigrette</p> <p>Courgettes râpées au curry</p> <p></p> <p>Couscous aux légumes (<i>semoule, légumes couscous, pois chiche, fève de soja, raisin sec, tomate</i>)</p> <p>Fromage fondu froidou</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Chou chinois</p> <p><i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p>Aiguillettes de poulet sauce aux fines herbes</p> <p>Purée Saint Germain (pois cassés)</p> <p>Tomme blanche Brie</p> <p>Cake poire noisettes sarrasin</p> <p>Ou</p> <p>Crème dessert caramel </p>

LES NOUVELLES RECETTES



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus de la Semaine du 19 au 23 Septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œuf dur mayonnaise Ou champignons</p> <p>Dauphinois de courgettes et pommes de terre</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison au choix ou Chou à la vanille</p>	<p>Tomates vinaigrette ou Tranche de pastèque</p> <p>Bœuf sauté aux olives</p> <p>Chou fleur</p> <p>Fromage frais tartare Fromage frais petit cotentin</p> <p>Eclair saveur chocolat Ou Fruit de saison</p>	<p>Céleri râpé au fromage blanc</p> <p>Merlu portion filets sauce bretonne</p> <p>Riz créole</p> <p>Pont l'évêque AOP</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Betteraves ou Achard de légumes (carottes, chou blanc, haricots verts, oignons)</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison au choix Ou flan saveur chocolat</p>	<p>Lentilles corail</p> <p>Salade verte ou Concombres <i>vinaigrette moutarde</i></p> <p>Boulettes au mouton au jus</p> <p>Purée de lentilles corail à l'indienne</p> <p>Coulommiers Bûche de lait de mélange</p> <p>Compote de pomme ou Compote pomme cassis Allégée en sucre</p>

LES NOUVELLES
RECETTES



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Cuisiné par
nos équipes



Décongelé



Œuf de poule élevée en
plein air










Produit de la
mer durable



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus de la Semaine du 26 au 30 Septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre ou Pomelos et sucre	Haricots verts ou Chou fleur <i>Vinaigrette moutarde</i>	Crêpe à l'emmental Acras de morue	Salade iceberg vinaigrette Ou Chou rouge vinaigrette framboise	Houmous petits pois courgettes ou Betteraves vinaigrette
Colin d'Alaska pané et riz soufflé 	Quenelles sauce mornay	Rôti de bœuf froid 	Sauté de dinde au romarin 	Boulgour à la Mexicaine  
Torsades	Riz	Purée de potiron 	Haricots beurre	Fromage blanc et sucre
Edam	Carré	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Fromage fondu vache qui rit	Fruit de saison au choix Ou Compote de pomme
Mousse au chocolat au lait ou Lacté saveur vanille	Fruit de saison au choix	Fruit de saison au choix	Gâteau aux pommes Ou Crème dessert vanille 	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Cuisiné par
nos équipes



Décongelé



Œuf de poule élevée en
plein air






Produit de la
mer durable



Menus de la Semaine du 03 au 07 Octobre 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Velouté orange patate douce Ou Salade verte Dinde roti Carottes Camembert Coulommiers Fruit de saison au choix	 La patate douce Concombres vinaigrette, ou Pomelos et sucre Fondant patate douce chèvre noisettes Yaourt aromatisé Gaufre liégeoise Gaufre chocolat	Tomates vinaigrette Merlu portion filets sauce oseille  riz Fromage fondu vache qui rit Compote pomme abricot Allégées en sucre	Haricots blancs sauce au cerfeuil ou Salade de lentilles Rôti de porc au jus S/P: rôti de dinde au jus Purée de butternut Bio Petits fromage frais nature Fruit de saison au choix	Carottes râpées vinaigrette ou Céleri rémoulade Poisson blanc pané croustillant Farfalles Gouda Lacté saveur vanille ou Lacté saveur chocolat



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Décongelé



Œuf de poule élevée en plein air










Produit de la mer durable



Menus de la Semaine du 10 au 14 Octobre 2022



Le bassin Méditerranéen

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Maroc </p>	<p>Turquie </p>	<p>Italie </p>	<p>Espagne </p>	<p>France </p>
<p>Samoussa aux légumes Ou Salade verte</p> <p>Tajine Marocain végétarien (semoule, carottes, pois chiches, patate douce, olives vertes, mélange épices couscous)</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Salade d'orange à la cannelle Ou Compote de pomme</p>	<p>Carottes et chou blanc sauce blanche Ou saucisson ail</p> <p>Pain pita kebab émincé de dinde</p> <p>Frites</p> <p>Fromage frais petit moulé</p> <p>Fromage blanc miel amandes Ou Crème au chocolat</p>	<p>Mascarpone au pesto rouge et gressini</p> <p>Coquillettes bolognaise de bœuf</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tortilla</p> <p>Betterave  Ou </p> <p>Colin d'Alaska façon zarzuela</p> <p>Haricots verts et riz</p> <p>Bûche de lait de mélange</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Rillettes de sardines et pain navette Ou Potage de légumes</p> <p>Bœuf boulette catalane</p> <p>Petits pois à la Française</p> <p>Saint nectaire AOP</p> <p>Gâteau au citron Ou Compote poire</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Décongelé



Œuf de poule élevée en plein air






Produit de la mer durable



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 17 au 21 Octobre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade iceberg vinaigrette ou Pamplemousse et sucre</p> <p>Chili sin carne </p> <p>Pointe de brie</p> <p>Smoothie pomme abricot banane Ou Compote de pomme</p>	<p>Taboulé ou Salade de boulgour, tomates, poivrons </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Cordiale de légumes (carottes, champignons, haricots verts)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Champignons frais vinaigrette crémeuse ciboulette</p> <p>Daube de bœuf provençale</p> <p>Blé</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Compote tous fruits Allégées en sucre</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette moutarde ou Céleri rémoulade</p> <p>Saucisse chipolatas S/P: saucisse de volaille</p> <p>Lentilles</p> <p>Fromage frais saint morêt</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel Lacté saveur chocolat</p>	<p>Potage de légumes ou Betteraves vinaigrette</p> <p>Parmentier de poisson blanc </p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison au choix</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien









Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Menus de la Semaine du 24 au 28 octobre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe à l'emmental	Endives <i>vinaigrette moutarde</i>	Pâté de volaille	Chou rouge vinaigrette framboise	Saucisson ail
Sauté de bœuf Stroganoff 	Finger céréale soja 	Poisson meuniere citron 	Emincé de dinde sauce crème champignons 	Jambon blanc de dinde
pommes de terre vapeur	Riz	Semoule	Purée de patate douce 	Macaronis
Yaourt nature et sucre	Edam	Carré	Montcadi croûte noire	Fromage frais aromatisé
Fruit de saison au choix	Liégeois saveur chocolat	Fruit de saison au choix	Gâteau aux haricots rouges et chocolat 	Fruit de saison au choix

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Cuisiné par
nos équipes



Décongelé



Œuf de poule élevée en
plein air



Produit de la
mer durable

