












Menus de la Semaine du 02 au 06 Janvier 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Partage de la galette
	Lentilles Bio  à l'échalote Salade de pommes de terre ciboulette  Omelette  Haricots verts Yaourt aromatisé Fruit de saison au choix	Céleri  rémoulade Merlu sauce dieppoise  Purée de pommes de terre Fromage fondu carré Liégeois saveur chocolat	Potage courgettes Betteraves Bio  vinaigrette framboise Rôti de dinde sauce diable  Penne Bio  Mimolette Fruit de saison Bio  au choix	Salade verte radis et vinaigrette au miel Salade iceberg Boulettes sarrasin lentilles et légumes  Carottes persillées Fromage frais aromatisé Galette des rois 



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



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 09 au 13 Janvier 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves Bio  Brocolis aux amandes</p> <p>Sauce au thon à la tomate </p> <p>Coquillettes Bio  </p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade verte Bio  Pomelos Bio  et sucre</p> <p>Parmentier légumes provençal végétarien </p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir</p>	<p>Potage poireaux et pommes de terre</p> <p>Bœuf sauté sauce orientale</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison Bio au choix </p>	<p>Rillettes de maquereaux Œuf dur mayonnaise </p> <p>Rôti de porc au jus S/P: Rôti de dinde au jus</p> <p>Lentilles Bio  </p> <p>Fromage frais Saint morêt</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>La patate douce </p> <p>Carottes râpées Bio  vinaigrette  Panais rémoulade aux pommes</p> <p>Colin d'Alaska pané riz soufflé </p> <p>Chou fleur persillé</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Gâteau de patate douce </p>



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



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 16 au 20 Janvier 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			La Sardaigne	
<p>Pomelos et sucre</p> <p>Salade croquante pomme orange</p> <p>Enchiladas haricots rouges maïs </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Potage à la tomate</p> <p>Carottes cuites bâtonnets</p> <p>Cuisse de poulet rôti au jus </p> <p>Semoule Bio </p> <p>Pointe de brie</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Champignons sauce crème ciboulette</p> <p>Pizza mozzarella emmental </p> <p>Yaourt nature Bio  et sucre</p> <p>Banane Bio  sauce chocolat</p>	<p>Salade verte fond d'artichaut vinaigrette aux herbes</p> <p>Sauté de bœuf sauce tomate olive origan </p> <p>Pâtes </p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Cake ricotta et pépites de chocolat </p>	<p>Salade de blé légumes Salade de riz niçoise</p> <p>Parmentier de poisson blanc à la carotte </p> <p>Fromage frais cantadou ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison au choix</p>



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 23 au 27 Janvier 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Le chou	
Œuf dur mayonnaise  Cèleri Bio  rémoulade Gratin de pommes de terre épinards et raclette  Yaourt aromatisé Fruit de saison au choix	Salade verte Bio  Radis beurre Aiguillette de poulet sauce crème champignons  Blé Fromage frais petit cotentin Compote de pomme allégée en sucre  Compote pomme pêche allégée en sucre	Potage de légumes variés Merlu sauce citron  Riz aux petits légumes Coulommiers Fruit de saison Bio  au choix	Chou blanc épices sésame vinaigrette Chou rouge <i>Vinaigrette moutarde</i> Jambon blanc S/P: Jambon de dinde Purée de courgettes Petit fromage frais fruit Gâteau vendéen 	Betteraves Bio  vinaigrette Macédoine mayonnaise Nuggets de blé  Fusilli Bio  Emmental Fruit de saison au choix



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



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 30 janvier au 03 Février 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			C'EST LA FÊTE	
			Vive les crêpes	
Radis beurre Endives vinaigrette	Carottes cuites bâtonnets sauce miel moutarde à l'ancienne	Chou chinois vinaigrette	Salade Florida (pampleousse, mandarine, croûtons) Mâche crumble noisette	Pâté de campagne et cornichons Rillettes de sardine à l'espagnole
Sauté de dinde à la moutarde 	Cœur de palmier et maïs vinaigrette	Rôti de veau sauce au romarin 	Colin d'Alaska pané 	Couscous végétarien  (semoule, pois chiche, pulpe tomate, raisin sec, soja fève, bouillon de légumes)
Haricots verts et pomme de terre	Dahl de lentilles corail et riz 	Macaronis Bio 	Bouquet de légumes	Petit fromage frais sucré
Mimolette	Yaourt aromatisé	Camembert	Fromage frais ½ sel	
Liégeois saveur chocolat Crème dessert saveur caramel	Fruit de saison au choix	Compote de pomme banane Bio  	Crêpe confiture Ou pâte à tartiner	Fruit de saison  au choix



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



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 06 au 10 Février 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots blancs sauce ravigote Salade de haricots rouges, maïs et salade composée</p> <p>Sauté de bœuf sauce paprika persil </p> <p>Carottes au jus</p> <p>Yaourt nature Bio  sucré</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade verte Bio  vinaigrette Salade d'endives vinaigrette aux noix</p> <p>Tortis Bio  sauce aux lardons et champignons façon carbonara </p> <p>Camembert</p> <p>Lacté saveur chocolat Lacté saveur vanille</p>	<p>Crêpe aux champignons</p> <p>Merlu sauce agrume </p> <p>Purée de potiron</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Fruit de saison Bio  au choix</p>	<p>Tartine œuf ciboulette  Houmous</p> <p>Boullgour à la Mexicaine </p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Ile flottante Fruits de saison</p>	<p>Salade coleslaw Bio  (carottes, chou blanc, oignons, mayonnaise) Radis noir râpé</p> <p>Rôti de dinde sauce forestière </p> <p>Riz</p> <p>Edam</p> <p>Smoothie ananas fruit de la passion </p>



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 13 au 17 Février 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mâche et betteraves vinaigrette	Potage de légumes variés	Chou rouge et raisin sec	Céleri Bio  rémoulade	Salade croquante pomme orange
Tajine marocain pois chiches et semoule 	Blanquette de poisson 	Wings de poulet sauce barbecue	Omelette aux fines herbes 	Rôti de porc au jus S/p: rôti de dinde au jus 
Fromage frais cantafrais	Riz	Penne rigate Bio 	Courgettes persillés 	Purée de pois cassés
Compote de pommes bananes Bio  	Petit fromage frais aux fruits	Saint paulin	Yaourt aromatisé	Coulommiers
	Fruit de saison Bio  au choix	Fruit de saison au choix	Cake nature 	Ile flottante



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 20 au 24 Février 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage poireaux	Pomelos et sucre	Feuilleté fromage fondu	Chou rouge Bio  vinaigrette framboise	Carottes râpées Bio 
Emincé de thon sauce fines herbes 	Sauté de porc sauce caramel 	Rôti de bœuf au jus 	Cuisse de poulet rôti 	Quiche au maroilles AOP 
Riz	Haricot beurre	Purée de patate douce	Jardinière de légumes	Fromage frais aromatisé
Fromage fondu vache qui rit	Tomme grise	Yaourt nature Bio  et sucre	Bûche de lait de mélange	Fruit de saison au choix
Fruit de saison Bio  au choix	Beignet chocolat noisette 	Fruit de saison au choix	Riz au lait 	



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 27 au 28 Février 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte Bio  Vinaigrette moutarde Radis beurre	Potage de légumes racines Macédoine vinaigrette			
Sauté de dinde sauce Esterel	Œuf omelette nature			
Brocolis persillés	Coquillettes Bio 			
Mimolette	Yaourt aromatisé			
Gâteau basque Tarte au citron 	Fruit de saison aux choix			



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

