

# Menus

## Semaine du 01 au 03 Mars 2023

| Lundi | Mardi | Mercredi  | Jeudi   | Vendredi   |
|-------|-------|---|---|--|
|       |       | <p>Champignons sauce crème ciboulette</p> <p>Saucisse chipolatas</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p> | <p>Haricots verts bio  et maïs vinaigrette</p> <p>Fond artichaut et maïs vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf  sauce tomate basilic </p> <p>Frites</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Crousti pommes vanille speculoos <i>(compote de pommes, pomme cube, speculoos)</i> </p> <p>Agrumadine à boire <i>(agrumes et grenadine)</i></p> | <p>Salade de riz bio  arlequin</p> <p>Lentilles  à l'échalote</p> <p>Merlu  sauce oseille</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Fromage fondu froidou</p> <p>Fruit de saison au choix</p> |

« Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause. »



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

## Semaine du 06 au 10 Mars 2023



Découvrir pour mieux grandir

| Lundi  | Mardi  | Mercredi  | Jeudi  | Vendredi   |
|--|--|---|--|--|
| <p><b>Taboulé</b></p> <p>Salade de haricots rouges, maïs et salade composée</p> <p>Clafoutis brocolis pommes de terre mozzarella</p> <p>Yaourt nature bio et sucre</p> <p>Fruit de saison au choix</p> | <p><b>Salade verte et croûtons vinaigrette</b></p> <p>Endives et noix vinaigrette</p> <p>Hoki sauce citron</p> <p>Riz bio</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Gâteau au yaourt</p> | <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Edam</p> <p>Compote pomme banane</p> | <p><b>Le pois chiche</b></p> <p>Cake pois chiche cumin sauce fromage blanc</p> <p>Sauté de porc sauce charcutière</p> <p>Des colin d'Alaska sauce béchamel épice douce</p> <p>Haricot beurre persillés</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison au choix</p> | <p><b>Potage à la tomate</b></p> <p>Brocolis bio vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>Torsades et champignons a la crème</p> <p>Point de brie</p> <p><b>Mousse au chocolat au lait</b></p> <p>Mousse chocolat noir</p> |



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de la mer durable

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en plein air



Décongelé



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 13 au 17 Mars 2023

| Lundi  | Mardi   | Mercredi   | Jeudi   | Vendredi  |
|--|---|--|---|---|
| <p>Endives aux pommes vinaigrette<br/><b>Mâche et betteraves</b></p>       | <p><b>Potage poireaux et pommes de terre</b><br/>Salade de pommes de terre ciboulette</p> | <p>Salade verte bio et radis vinaigrette au miel</p> | <p><b>Rillettes de thon</b><br/>Rillettes de maquereau</p>    | <p><b>Chou rouge bio vinaigrette framboise</b><br/>Chou blanc bio vinaigrette</p> |
| <p>Boulgour à la Mexicaine</p>   | <p>Sauté de bœuf provençale<br/>Carottes au jus</p>                                       | <p>Parmentier de poisson blanc et céleri</p>         | <p>Jambon blanc<br/>S/P: jambon de dinde</p>                  | <p>Cordon bleu de dinde</p>   |
| <p>Coulommiers</p>   | <p>Fromage blanc sucré</p>  | <p>Saint Nectaire AOP</p>                            | <p>Coquillettes bio</p>                                       | <p>Riz bio</p>  |
| <p>Lacté saveur chocolat<br/><b>Lacté saveur vanille nappé caramel</b></p> | <p>Fruit de saison au choix</p>   | <p>Smoothie abricot, pommes, banane</p>              | <p>Fromage frais Saint morêt<br/>Fruit de saison au choix</p> | <p>Yaourt nature bio et sucre</p>   |
|  |   |  |   | <p>Tarte au flan<br/><b>Tarte aux pommes Normandes</b></p>                        |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



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 de la Semaine du 20 au 24 Mars 2023



Découvrir pour mieux grandir

| Lundi   | Mardi  | Mercredi  | Jeudi  | Vendredi   |
|---|--|---|--|--|
| <p><b>Betterave</b> </p> <p>Brocolis bio  aux amandes</p> <p>Omelette nature </p> <p>Pennes bio  semi complète sauce tomate</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison au choix</p> | <p>Salade iceberg<br/><b>Radis beurre</b></p> <p>Cuisse de poulet aux herbes de Provence</p> <p>Chou fleur bio  sauce béchamel</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Beignet framboise </p> <p><b>Beignet aux pommes</b> </p> | <p>Houmous </p> <p>Boulettes au mouton sauce aux olives</p> <p>Haricots verts bio  persillé</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p> | <p><b>Panais rémoulade aux pommes</b></p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Dahl de lentilles corail et riz </p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Compote de pommes bio </p> <p></p> | <p><b>Le Salsifis</b> </p> <p><b>Carottes  râpées vinaigrette</b></p> <p>Salade de pamplemousse, mandarine et croûtons</p> <p>Colin d'Alaska  pané</p> <p><b>Purée de salsifis</b></p> <p>Tomme blanche</p> <p>Ile flottante</p> <p><b>Liégeois saveur chocolat</b></p> |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 27 au 31 mars 2023



Découvrir pour mieux grandir

| Lundi   | Mardi  | Mercredi  | Jeudi   | Vendredi  |
|---|--|---|---|---|
| <p><b>Pomelos et sucre</b></p> <p>Salade verte et croûtons vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf  sauce aux olives</p> <p>Semoule bio </p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>Compote pomme pêche allégée en sucre</p> <p>Compote de poire allégée en sucre</p> | <p><b>Betteraves  vinaigrette</b></p> <p>Chou fleur sauce ravigote</p> <p>Dés de poisson blanc sauce aux épices </p> <p>Macaronis bio </p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p> | <p>Endives vinaigrette</p> <p>Roti de dinde  sauce diable</p> <p>Riz bio </p> <p>Fromage fondu carré</p> <p>Banane bio  topping chocolat</p> | <p><b>Oeuf dur mayonnaise </b></p> <p>Carottes bio  râpé vinaigrette</p> <p>Gratin pommes de terre épinards et fromage à raclette </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p> | <p><b>Chou blanc bio  et raisins secs</b></p> <p>Chou chinois vinaigrette</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Cake aux myrtilles </p> |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 03 au 07 Avril 2023



Découvrir pour mieux grandir

| Lundi  | Mardi   | Mercredi  | Jeudi   | Vendredi   |
|--|---|---|---|--|
| <p>Haricots verts bio  vinaigrette <br/> <b>Betteraves bio vinaigrette</b></p> <p>Ragoût de lentilles et légumes </p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison au choix</p> | <p>Concombres bio  vinaigrette<br/>           Radis beurre</p> <p>Cuisse de poulet sauce champignons crémée</p> <p>Riz bio </p> <p>Fromage frais cantadou<br/>           Fromage fondu vache qui rit</p> <p><b>Compote pomme bio fraise</b> <br/>           Compote pomme bio ananas </p> | <p>Pâté de volaille et cornichons</p> <p>Parmentier de poisson blanc  au potiron</p> <p>Yaourt nature bio  et sucre</p> <p>Fruit de saison au choix</p> | <p><b>Carottes bio  râpées et oignons frits</b></p> <p>Coleslaw rouge (<i>carottes et chou rouge</i>) et oignons frits</p> <p>Omelette </p> <p>Ratatouille et blé</p> <p>Coulommiers</p> <p>Milk shake coco </p> | <p><b>Champignons sauce crème ciboulette</b></p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Sauce au thon et à la tomate</p> <p><b>Penne Bio  semi-complète sauce tom</b></p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat<br/> <b>Mousse au chocolat au lait</b></p> |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 10 au 14 Avril 2023



Découvrir pour mieux grandir

| Lundi | Mardi   | Mercredi   | Jeudi  | Vendredi  |
|-------|---|--|--|---|
|       |   |  | <b>Repas de Printemps</b>   |   |
| FERIE | <p><b>Radis beurre</b><br/>Pomelos et sucre</p> <p>Raviolis au bœuf</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p><b>Lacté saveur vanille</b><br/>Lacté saveur chocolat</p> | <p>Lentilles bio vinaigrette </p> <p>Sauté de bœuf sauce au romarin </p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison au choix</p> | <p>Tomates vinaigrette à l'huile d'olive<br/><b>Carottes bio</b>  <b>et</b><br/><b>courgettes façon coleslaw</b></p> <p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau sauce barbecue</p> <p>Carré</p> <p>Moelleux chocolat pépites et crème fouettée </p> | <p>Soupe de concombres, épinards et aneth<br/>Betteraves bio vinaigrette </p> <p>Chili sin carne </p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison au choix</p> |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 17 au 21 avril 2023



Découvrir pour mieux grandir

| Lundi                                | Mardi  | Mercredi  | Jeudi  | Vendredi                     |
|--------------------------------------|--|---|--|------------------------------|
| Salade d'agrumes                     | Macédoine vinaigrette  | Concombres bio  sauce tzatziki     | Carottes bio  râpées vinaigrette  | Crêpe à l'emmental           |
| Sauté de bœuf tomates olives basilic | Tajine marocain semoule pois chiches  | Merlu  sauce moutarde à l'ancienne | Nuggets de blé et ketchup  | Rôti de dinde                |
| Chou fleur persillé                  |  | Courgettes persillé et Riz  | Macaronis bio   | Purée crécy                  |
| Yaourt nature                        | Tomme blanche  | Saint Paulin  | Yaourt nature et sucre   | Fromage frais petit cotentin |
| Gaufre au sucre                      | Fruit de saison au choix   | Lacté saveur chocolat   | Smoothie banane bio  fraise  | Fruit de saison au choix     |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE