

Menus de la Semaine du 04 au 08 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade iceberg et dés de mimolette vinaigrette Boulettes de Sarasin sauce au fromage frais S/V galette de légumes Carottes Purée Pomme De Terre Yaourt nature Millefeuilles Gaufre chocolat Compote pomme-abricot Lait	Chou Rouge Vinaigrette Sauce carbonara au Thon Spaghetti Emmental râpé Camembert Fruits de saison Madeleine Yaourt aromatisé Grenadine	Taboulé Raviolis de Saumon Béchamel Salade Verte Fromage frais demi sel Fruits de saison Roulé au chocolat Petit fromage frais aromatisé Grenadine	Gaspacho de légumes Merlu portion filets sauce bretonne Gratin d'épinards PDT Cubes Tomme blanche Fruits de saison Pain Emmental Jus de raisin	Menu OVO – Lacto végétarien Pamplemousse Lasagne Végétarienne Gouda Crème dessert vanille Croissant Fruit Lait



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Boeuf charolais



Label Rouge



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Contrôlée ou Appellation d'Origine Protégée



Décongelé



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus de la Semaine du 11 au 15 Septembre 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu OVO – Lacto végétarien		Le brocolis	
Chou chinois et croutons Vinaigrette moutarde	Œufs durs mayonnaise 	Céleri rémoulade  	Soupe de brocolis et mascarpone 	Pâté De Campagne S/V Terrine De Poisson 
Colin d'Alaska pané riz soufflé 	Couscous végétarien  	Cuisses de poulet rôti S/V Nuggets de Blé	Quenelles sauce Nantua	Cordon bleu
Purée de pommes de terre		Ratatouille Pomme Smiley	Riz  Courgettes Persillées	S/V Crêpe aux champignons
Haricot Vert		Camembert	<u>Yaourt aromatisé</u>	Jardinière de légumes
Cantal  	<u>Fromage blanc sucré</u>	Tarte aux pommes normande 	Fruits de saison 	Fromage Brie 
<u>Lacté saveur chocolat</u>	Fruits de saison			Glace Bâtonnet
Pain Beurre Lait Chocolaté	Cookie Yaourt nature Jus multfruit	Gâteau fourré à l'abricot Compote de poire Lait	Galette bretonne Petit fromage frais aromatisé Jus d'orange	Pain Beurre Chocolat chaud

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Bœuf charolais



Cuisiné par
nos équipes



Label Rouge



Produit de la
mer durable



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



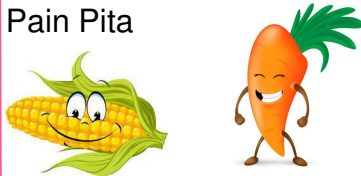
Décongelé



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 18 au 22 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette Cœur de palmier   Saucisse chipolatas S/V Filet de colin Aux Citron Lentilles  Carottes En Dés Yaourt aromatisé Fruits de saison Gaufrette Compote pomme banane Lait	Crème d'épinards   Sauté de bœuf sauce au paprika S/V Sauté De Colin Et Sa Crème Boulgour Fromage frais Tartare Compote de Pomme / Banane  Pain Edam Jus multifruit	Menu OVO – Lacto végétarien Endives vinaigrette au miel Omelette sauce basquaise  Haricots verts Coquillettes Mozzarella Râpé Montboissier  Semoule au lait Gâteau Marbré Fruit Lait	Tartine maïs carottes Pain Pita  Parmentier de poisson blanc  <u>Petit fromage frais nature</u> Fruits de saison  Madeleine Yaourt nature Sirop de menthe	Carottes râpées vinaigrette  Aiguillettes de poulet au curry S/V Gratin de Thon  Chou fleur béchamel Brie  Cake pois chiche cacao Coulis de Framboise Pain et pâte à tartiner Fromage frais sucré Jus d'orange

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Bœuf charolais



Cuisiné par nos équipes



Label Rouge



Produit de la mer durable



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



Décongelé



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 25 au 29 Septembre 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu OVO – Lacto végétarien			
Tomates Vinaigrette moutarde 	Salade verte et maïs vinaigrette 	Macédoine mayonnaise	Carottes Râpées sauce fromage blanc fines herbes 	Salade de Risetti aux petits légumes
Blanquette de poissons aux petits légumes 	Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette 	Rôti de bœuf 	Cheeseburger et ketchup	Sauté de dinde sauce moutarde 
Epinards branche et riz		S/V Lasagne Végétariène	S/V Fisch Burger	S/V Pallet de Merlu à L'éstragon
Yaourt nature 	Fromage blanc nature 	Coquillettes sauce tomate Emmental râpé	Pommes de terre quartier avec peau	Duo de carottes 
Gaufre nappé chocolat et Chantilly	Compote pomme banane	Fromage Fondu Vache Qui Rit 	Fromage frais saint Morêt	Bûche de lait mélange
Pain Beurre Chocolat chaud	Chouquettes Yaourt aromatisé Grenadine	Fruits de saison	Milk Shake vanille 	Fruits de saison
		Céréales au chocolat Compote poire Lait	Gâteau fourré chocolat Fruit Lait	Pain Fromage frais Jus d'orange

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Cuisiné par
nos équipes



Bœuf charolais



Label Rouge



Produit de la
mer durable



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



Décongelé



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 02 au 06 Octobre 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien Soupe de lentilles   Crêpe aux champignons  Haricots verts  Purée De PDT Yaourt nature  Fruits de saison Palmiers Fromage blanc Jus pomme	Betteraves vinaigrette   Sauté de bœuf sauce aux olives S/V Pavé de Colin Pané Semoule  Gouda Compote de pomme fraise Pain Beurre Chocolat Chaud	Panais rémoulade aux pommes  Hoki sauce ciboulette  Riz  Courgettes Rondelles Fromage frais Cantadou ail et fines herbes Ile flottante Et Sa Crème Anglaise Pain chocolat Yaourt aromatisé Jus multfruit	MENU CME Œuf dur mayonnaise Sauce carbonara de dinde S/V Carbonara De Thon  Spaghetti  Mozzarella râpée Fromage Frais  Eclair Aux Chocolat  Pain Confiture Lait	Menu OVO – Lacto végétarien Endives et noix Vinaigrette moutarde  Nuggets de blé Purée de butternut Et Pommes De Terre  Brie  Moelleux à la fleur d'oranger  Pain Perdu Jus d'orange

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Bœuf charolais



Cuisiné par nos équipes



Label Rouge



Produit de la mer durable



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



Décongelé



* Plat à base de porc.

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 09 au 13 Octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu OVO – Lacto végétarien		Le chou rouge	
Salade de pâtes Coquillettes sauce cocktail	Radis Et Sont Beurre Demi Sel	Potage potiron	Salade verte	Carotte Et Chou en coleslaw
Beignets de calamar	Dahl de lentilles corail	Sauté de bœuf Carottes sauce moutarde	Nuggets de poulet	Sauce au thon tomate basilic
Epinards branches béchamel Pomme De Terre Vapeur	Riz	S/V Haché Végétal à la Moutarde	Nuggets de Blé	Pennes semi-complète
Saint Nectaire	Tomme blanche	Semoule	Chou rouge confit aux pommes et pommes de terre	Yaourt aromatisé (Ferme de Viltain)
Fruits de saison	Lacté saveur vanille nappé caramel	Fromage blanc nature	Fromage frais Petit Cotentin	Fruits de saison
Madeleine Compote pomme banane Lait	Cookie Petit fromage frais aromatisé Jus d'orange	Quatre Quarts Petit fromage frais nature Grenadine	Pain Barre de chocolat Lait	Galette bretonne Yaourt aromatisé Jus de raisin



Issu de l'agriculture
biologique



Plât végétarien



Bœuf charolais



Cuisiné par
nos équipes



Label Rouge



Produit de la
mer durable



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



Décongelé



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus de la Semaine du 16 au 20 Octobre 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Velouté de lentilles corail au lait de coco	Menu OVO – Lacto végétarien	Croisillon à l'emmental	Crêpe à l'emmental	Carottes râpées Vinaigrette moutarde
	Haricots verts vinaigrette Et Miette De Thon		Emincé de dinde kebab S/V Pavé de colin	JOUR DE FÊTE 
Fricassée de poissons sauce armoricaine		Cuisse de poulet 4 épices	Frites	Tartiflette *
	Couscous butternut, carotte, pois chiche, raisins,	S/V Galette DE Blé	Purée de carottes	TARTIFLETTE
Bouलगour 		Chou fleur 	Yaourt Aromatisé	S/V Tartiflette Végé
Brocolis Fleurette	<u>Yaourt nature</u>	Fromage fondu carré		Salade Verte
Coulommiers		Banane sauce chocolat	Fruits de saison 	Petit fromage frais sucré
<u>Mousse au chocolat au lait</u>	Fruits de saison			Compote de Pomme
Sablés Fruit Lait	Gaufrette vanille Gélifié au chocolat jus de pommes	Gâteau fourré chocolat Compote pomme fraise Lait	Pain Beurre Chocolat chaud	Chouquettes Yaourt nature sucré Jus multifruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Cuisiné par
nos équipes



Bœuf charolais



Label Rouge



Produit de la
mer durable



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



Décongelé



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 23 au 27 Octobre 2023

VACANCES



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage poireaux épicés  Dés de poissons blanc sauce basilic  Riz Carottes Yaourt Nature Fruits de saison  Céréale au chocolat Fruit Lait	Pamplémousse  Sauté de dinde au romarin  S/V Daube de Poisson Purée PDT et Carottes Bleu d'Auvergne   <u>Liégeois saveur chocolat</u> Madeleine Yaourt aromatisé Grenadine	Menu OVO – Lacto végétarien Mâche et oignons frits   Pizza poivrons mozzarella  Fromage frais Rondelé <u>Compote tous fruits</u> Cookie Yaourt nature Jus d'orange	Chou rouge rémoulade  Jambon blanc *  S/V Galette de Légume  Purée de pommes de terre Tomme grise Fruits de saison Croissant Flan vanille Jus pomme	Carottes râpées Vinaigrette moutarde  Pilon / Haut De Cuisse de poulet S/V Boule De Sarasin Gratins de macaronis  Petit fromage blanc nature Tarte au flan  Gâteau fourré abricot Compote poire Lait

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Bœuf charolais



Label Rouge



Produit de la mer durable



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



Décongelé



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 30 Octobre au 03 Novembre 2023

VACANCES

**GAR
GEN
VILLE**
Seine de vos envies

Éveil et
GOÛT

Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien  Potage de légumes  Sauce lentille corail façon bolognaise  Penne Semi Complète Mozzarella râpée  Carré Fruit de saison Pain Beurre Chocolat chaud	Houmous de brocolis Pain polaire   Colin d'Alaska pané et citron Epinards branches béchamel Riz  Fromage Blanc Donuts Biscuit nappé chocolat Petit fromage frais Jus multfruit	FERIE Gâteau fourré framboise Petit fromage frais aromatisé Jus d'orange	 Salade verte Vinaigrette agrumes cannelle  Emincé de dinde saveur kebab S/V Emincé de Colin à la crème PDT quartier avec peau Haricot Beurre  Fol épi  Cake chocolat épices Galette bretonne Compote de pommes Lait	Rillettes de sardines  Boulettes au mouton sauce Forestière S/V Boulettes Sarasin Purée de céleri Et PDT  Yaourt aromatisé  Fruit de saison Pain et barre de chocolat Fromage blanc Jus de pommes

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Bœuf charolais



Label Rouge



Produit de la mer durable



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



Décongelé



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE