

Menus de la Semaine du 02 au 06 Septembre 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de betteraves </p> <p>Crispidor à l'emmental </p> <p>Purée de courgette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de concombres </p> <p>Parmentier de thon</p> <p>Fromage blanc au sucre</p>	<p>Carottes râpées  Vinaigrette balsamique</p> <p>Tajine de bœuf </p> <p>Légumes couscous et semoule</p> <p>Duo de poires pêches</p>	<p>Menu de la rentrée</p> <p>Sirop de grenadine </p> <p>Tomate </p> <p>Vinaigrette festive</p> <p>Steak de veau, jus aux herbes</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Aiguillette sauce crème</p> <p>Ratatouille et blé</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Petit beurre Yaourt Jus d'orange</p>	<p>lait Pétales de chocolat Fruit</p>	<p>Baguette viennoise Chocolat Fruit</p>	<p>Gâteau sec lait Fruit</p>	<p>Brioche Miel Fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 09 au 13 Septembre 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Concombre sauce fromage blanc</p> <p>Pilon de poulet tex mex sauce barbecue</p> <p>Penne rigate </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte </p> <p>Parmentier de légumes, lentilles et purée de patate douce  </p> <p>entremet vanille </p>	<p>Galantine de volaille et cornichon</p> <p>Filet de hoki beurre citronné</p> <p>Haricots verts persillés et pdt</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tomate et vinaigrette miel moutarde à l'ancienne</p> <p>Quenelle sauce nantua</p> <p>Riz créole </p> <p>Compote pomme Allégée en sucre</p>	<p>Estouffade de bœuf à la provençale</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage frais sucré </p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Fromage blanc Cocktail de fruits Pétales de maïs</p>	<p>Madeleine Barre de chocolat Lait</p>	<p>Gaufrette Yaourt nature Jus de pomme</p>	<p>Baguette viennoise Pate à tartiner Fruit</p>	<p>Brioche Miel Lait</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 16 au 20 Septembre 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Concombre façon tzatziki		Tartare de tomates aux herbes	Pastèque
Nugget's de poulet	Jambon blanc	Rôti de bœuf au jus		Marmite de poisson sauce persane
Coquillettes	Purée d'épinards	Crumble de courgettes au fromage et herbes de Provinces	Pain pita, falafel et crudités	Carottes persillées
Yaourt aromatisé		Mimolette		
Fruit de saison	Flan chocolat	Fruit de saison	Compote de pomme banane riz soufflé au chocolat	madeleine
Petit beure Yaourt Fruit	Gaufrette Fromage blanc Jus de pomme	Gâteau sec Yaourt arôme Fruit	Petit filou Madeleine Fruit	Baguette Confiture Jus de pomme

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

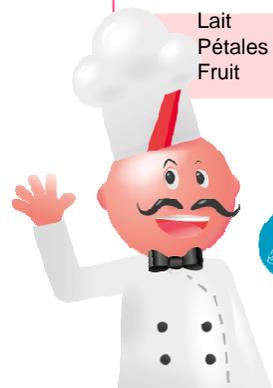
Menus de la Semaine du 23 au 27 Septembre 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte 	Boullgour en salade	Carottes râpées au citron 	Betteraves vinaigrette 
Sauté de bœuf au curry	Vinaigrette aux herbes	Pavé de colin sauce créole	Nuggets de blé	Haché de poulet sauce provençale
Semoule 	Echine demi-sel	Jardinière de légumes	Epinard en branche à la béchamel 	Pâtes
Coulommiers	Purée	Fruit de saison 	Entremets à la vanille 	Fruit de saison
Poire belle Hélène 	Yaourt arôme			
Lait Pétales de chocolat Fruit	Petit beurre Petit filou Fruit	Baguette viennoise Chocolat Lait	Petit beurre Yaourt Jus d'orange	Petit filou Cocktail de fruit Pétales de maïs

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 30 Septembre au 04 Octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Salade de tomate et concombre Vinaigrette aigre douce à l'huile de sésame  Suprême de merlu sauce vierge Riz et lentilles à l'indienne Compote pomme poire Allégée en sucre	 Merguez Purée de potiron camembert  Fruit de saison	Céleri rémoulade Veau marenco Pommes de terre Milk shake chocolat	Potage aux poireaux et épices Farfalle aux légumes du sud  Fruit de saison 	Salade iceberg  Cordon bleu Petits pois Barre bretonne
Brioche Confiture Lait	Madeleine Barre de chocolat Fruit	Baguette viennoise Pate à tartiner Fruit	Gâteau sec Salade de fruits Jus de pomme	Pétales de maïs Fromage blanc Fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 07 au 11 Octobre 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Croatie</p> <p>Concombre Vinaigrette à l'huile d'olive </p> <p>Bœuf façon pasticada</p> <p>Duo de haricots</p> <p>Raisin</p>	<p>USA</p> <p>Chiffonnade de salade, oignon frits </p> <p>Fishburger (poisson pané sauce tartare) </p> <p>Potatoes</p> <p>Smoothie pomme ananas et sirop d'érable </p>	<p>Suède</p> <p>Rillettes de hareng et poisson blanc, pain polaire </p> <p>Boulettes de soja sauce miel cannelle </p> <p>Purée de légumes</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Italie</p> <p>Tartine tomate fromage frais façon bruschette</p> <p>Emincé de dinde sauce arrabiata</p> <p>Penne </p> <p>Fromage blanc façon straciatella </p>	<p>Afrique</p> <p>Carottes râpées Vinaigrette au curry </p> <p>Pain de poisson à la patate douce, sauce tomate </p> <p>Riz </p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Gâteau sec Fruit Lait</p>	<p>Brioche Barre de chocolat Fruit</p>	<p>Petit beurre fromage blanc Fruit</p>	<p>Petit beurre Yaourt Fruit</p>	<p>Lait Gaufrette Fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 14 au 18 Octobre 2019



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Concombre sauce bulgare </p> <p>Rôti de bœuf, ketchup</p> <p>Frites</p> <p>madeleine</p> <p>Gâteau sec Yaourt Jus de pomme</p>	<p>Tomates concassées chips tortilla</p> <p>Torti potiron carotte mozzarella  </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Baguette Chocolat Lait</p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Haché de poulet sauce aigre douce</p> <p>Petits pois et boulgour</p> <p>Lacté vanille </p> <p>Madeleine Salade de fruits Lait</p>	<p>Salade verte crumble noisette </p> <p>PLAT REGIONAL</p> <p>Saucisse Lentilles</p> <p>Compote pomme potiron  </p> <p>Lait Gaufrette Fruit</p>	<p>Salade de riz niçois Vinaigrette à l'huile de noix </p> <p>Poisson pané</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Petit beurre Barre de chocolat Jus d'orange</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 21 au 25 Octobre 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes variés 	Carottes râpées en vinaigrette 	Pâté de volaille et cornichon	Méli-mélo de salade verte Vinaigrette balsamique	Betteraves vinaigrette 
Aiguillettes de poulet tandoori	Parmentier de poisson blanc et saumon au brocolis 	Burger de veau sauce barbecue	Sauté de porc	Bœuf stroganoff
Riz créole 		Purée de légumes	Coquillettes 	Semoule
Fruit de saison	Paris Brest	Fruit de saison 	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison
Yaourt nature Cocktail de fruits Pétales de maïs	Gâteau sec Petit filou Compote pommes	Baguette Confiture Lait	Petit beurre Yaourt Jus d'orange	Fromage blanc Pétales de chocolat Fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 28 au 31 octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade iceberg et maïs Vinaigrette crémeuse à la ciboulette	Carottes rapées 	Menu orange et noir	
Pavé de colin façon bouillabaisse	 Ragoût de bœuf à l'antillaise	Enchilada aux légumes et soja	Soupe de potiron et croûtons 	
Purée de brocolis	Riz créole 		Boulettes de mouton sauce catalane	Férialé
Fromage frais sucré	Compote de pommes Allégée en sucre	Lacté chocolat 	Carottes  béchamel à la vache qui rit	
Fruit de saison			Orange	
 Baguette viennoise Chocolat Fruit	Gâteau sec Yaourt Fruit	Brioche Miel Fruit	Fromage blanc Cocktail de fruits Pétales de maïs	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef

