














Menus

Semaine du 27 Février au 03 Mars 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte vinaigrette moutarde 	Œuf dur, mayonnaise	Salade de coquillettes aux petits légumes 	Carottes râpées, vinaigrette 	Saucisson sec
Sauté de dinde, sauce façon basquaise	Nuggets de blé 	Saucisse chipolatas	Steak haché Charolais 	Merlu sauce citronnée
Riz 	Brocolis 	Purée de céleri	Frites	Carottes au jus 
Yaourt aromatisé	Mimolette	Coulommiers	Fromage fondu froidou	Yaourt nature et sucre 
Gâteau basque 	Fruit de saison 	Crème dessert saveur chocolat 	Crousti pommes vanille speculoos (compote de pommes, spéculoos)	Fruit de saison 



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Cuisiné par
nos équipes



Œuf de poule
élevé en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits


















sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus

Semaine du 06 au 10 Mars 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé (semoule bio) </p> <p>Clafoutis brocolis pommes de terre mozzarella </p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Hoki sauce citron</p> <p>Riz </p> <p>Fromage fondu vache qui rit </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Emmental</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre </p>	<p>Le pois chiche </p> <p>Cake pois chiche cumin sauce fromage blanc </p> <p>Sauté de dinde jus aux herbes</p> <p>Haricots verts </p> <p>Fromage blanc et sucre </p> <p>Galette pur beurre</p>	<p>Salade verte et croûtons vinaigrette </p> <p>Tortis, sauce dés de poulet et champignons</p> <p>Camembert </p> <p>Fruit de saison </p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevé 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 13 au 17 Mars 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves, vinaigrette </p> <p>Boulgour à la Mexicaine </p> <p>Coulommiers</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Terrine de campagne</p> <p>Sauté de bœuf provençale</p> <p>Carottes à l'ail </p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte, vinaigrette au miel </p> <p>Parmentier de poisson blanc </p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Smoothie abricot, pommes, banane </p>	<p>Rillettes de thon </p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Coquillettes </p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Potage poireaux et pommes de terre </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage frais Saint morêt</p> <p>Flan </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 20 au 24 Mars 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine, mayonnaise	Salade verte vinaigrette 	Soupe de pois cassé 	Céleri rémoulade	Carottes râpées vinaigrette 
Bœuf haché, sauce tomate	Aiguillettes de poulet aux herbes de Provence	Boulettes au mouton sauce aux olives	Chili Sin Carne 	Colin d'Alaska pané
Pennes 	Chou fleur sauce béchamel 	Haricots verts 	Fromage frais petit cotentin	Purée de pommes de Terre
Saint Paulin	Fromage blanc et sucre 	Yaourt aromatisé	Compote de pommes 	Pointe de brie
Fruit de saison 	Beignet framboise 	Fruit de saison 		Ile flottante

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette 	Endives vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail
Sauté de bœuf sauce aux olives	Blanquette de poisson blanc sauce aux épices	Roti de dinde sauce diable	Gratin pommes de terre épinards et fromage à raclette 	Nuggets de poulet
Semoule 	Pennes 	Riz 		Petits pois 
Emmental	Fromage blanc sucré 	Fromage fondu carré	Yaourt nature et sucre	Tomme blanche
Compote pomme pêche allégée en sucre	Fruit de saison 	Crème dessert vanille 	Cake aux myrtilles 	Liégeois chocolat

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 03 au 07 Avril 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte, oignons frits </p> <p>Boulettes de lentilles, sarrasin </p> <p>Ratatouille</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombres vinaigrette </p> <p>Aiguillettes de poulet, sauce champignons crémée</p> <p>Riz </p> <p>Fromage frais cantadou</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Pâté de volaille et cornichons</p> <p>Parmentier de poisson</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées, vinaigrette </p> <p>Saucisses chipolatas</p> <p>Petits pois </p> <p>Coulommiers</p> <p>Milk shake chocolat </p>	<p>Macédoine, mayonnaise</p> <p>Thon façon bolognaise</p> <p>Pennes </p> <p>Cheddar</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre </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 10 au 14 Avril 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	<p>Radis beurre</p> <p>Steak haché Charolais </p> <p>Pommes de terre smiley</p> <p>Camembert </p> <p>Lacté saveur vanille</p>	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Sauté de bœuf sauce au romarin</p> <p>Carottes au jus </p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tomates vinaigrette à l'huile d'olive </p> <p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Haricots verts </p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Moelleux chocolat pépites </p>	<p>Soupe de concombres, et aneth</p> <p>Chili sin carne </p> <p>Fromage fondu vache qui rit </p> <p>Fruit de saison </p> <p><u>Bonnes vacances !!!</u></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

