


# Menus de la Semaine du 01 au 02 Septembre 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<p>Pastèque</p> <p>Crispidor à l'emmental </p> <p><b>Pennes Bio</b> semi-complète à la sauce tomate</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pomme fraise Allégée en sucre</p>	<p>Salade de blé, concombres, tomates <i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p>Emincé de dinde kebab</p> <p>Purée de carottes</p> <p><b>Yaourt nature sucré</b></p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de la mer durable



Décongelé



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en plein air



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 05 au 09 Septembre 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Menu de la rentrée</b>	
<p><b>Salade verte</b> et croûtons <i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p>Sauté de bœuf sauce miroton</p> <p>Semoule</p> <p>Bûche de lait de mélange</p> <p>Crème dessert saveur caramel</p>	<p><b>Betteraves</b> <i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p>Gnocchettis, brocolis sauce banche mozzarella cheddar</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Tomates</b> au basilic <i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p>Rôti de dinde sauce miel poivrons</p> <p>Courgettes</p> <p>Saint nectaire AOP</p> <p>Beignet au chocolat noisettes</p>	<p><b>Melon</b></p> <p>Steak haché de bœuf et ketchup</p> <p>Pommes de terre smile</p> <p>Fromage frais cantadou ail et fines herbes</p> <p>Smoothie pomme pêche</p>	<p>Rillettes de canard</p> <p>Colin d'Alaska sauce citron</p> <p>Riz et lentilles à l'indienne</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p><b>Fruit de saison</b></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 12 au 16 Septembre 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>Le sarrasin</b>
Coquillettes au pesto rouge	Melon	Pizza reine	Salade batavia et oignons frits vinaigrette	Concombres vinaigrette <i>Vinaigrette moutarde</i>
Cordon bleu	Blanquette de poisson blanc 	Œuf dur florentine (Epinards branches et béchamel)	Couscous aux légumes  (semoule, légumes <i>couscous, pois chiche, fève de soja, raisin sec, tomate</i> )	Aiguillettes de poulet sauce aux fines herbes
Carottes au jus	Blé	Yaourt nature sucré	Fromage fondu fraidou	Purée Saint Germain (pois cassés)
Fromage frais aromatisé	Gouda	Fruit de saison	Fruit de saison	Tomme blanche
Fruit de saison	Lacté saveur vanille nappé caramel			Cake poire noisettes sarrasin 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



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 19 au 23 Septembre 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Dauphinois de courgettes et pommes de terre</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Bœuf sauté aux olives</p> <p>Chou fleur</p> <p>Fromage frais tartare</p> <p>Chouquette crème vanille</p>	<p>Céleri râpé au fromage blanc</p> <p>Merlu portion filets sauce niçoise</p> <p>Riz créole</p> <p>Pont l'évêque AOP</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Lentilles corail</b></p> <p>Salade verte vinaigrette moutarde</p> <p>Boulettes au mouton au jus</p> <p><b>Purée de lentilles corail à l'indienne</b></p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote de pomme Allégée en sucre</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Décongelé



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable






Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 26 au 30 Septembre 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates vinaigrette	Haricots verts <i>Vinaigrette moutarde</i>	Crêpe à l'emmental	Salade verte vinaigrette	Houmous petits pois courgettes
Colin d'Alaska pané et riz soufflé 	Quenelles sauce mornay	Rôti de bœuf froid	Sauté de dinde au romatin	Boulgour à la Mexicaine 
Torsades	Riz	Purée de potiron	Haricots beurre	Fromage frais aromatisé
Edam	Pointe de brie	Yaourt nature sucré	Fromage fondu vache qui rit	Fruit de saison
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau aux pommes 	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Cuisiné par  
nos équipes



Décongelé



Œuf de poule élevée en  
plein air



Produit de la  
mer durable









**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 03 au 07 Octobre 2022



Découvrir pour mieux grandir



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Velouté orange patate douce	 La patate douce	 Tomates Vinaigrette moutarde	Haricots blancs sauce au cerfeuil	Carottes râpées vinaigrette
Cuisse de poulet	 Fondant patate douce chèvre noisettes	 Merlu portion filets sauce oseille	Rôti de porc au jus S/P: rôti de dinde au jus	Poisson blanc pané croustillant
Carottes	 Yaourt nature sucré	Epinards branche et riz	Purée de butternut Bio	Farfalles
Camembert	Gaufre liégeoise	Fromage fondu vache qui rit	Petits fromage frais nature	Gouda
Fruit de saison		Compote pomme abricot Allégée en sucre	Fruit de saison	Lacté saveur vanille



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits















# Menus de la Semaine du 10 au 14 Octobre 2022



Découvrir pour mieux grandir

## Le bassin Méditerranéen

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Maroc </p>	<p>Turquie </p>	<p>Italie </p>	<p>Espagne </p>	<p>France </p>
<p>Samoussa aux légumes</p> <p>Tajine Marocain végétarien   (semoule, carottes, pois chiches, patate douce, olives vertes, mélange épices couscous)</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Salade d'orange à la cannelle</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Pain pita kebab émincé de dinde</p> <p>Frites</p> <p>Fromage frais petit moulé</p> <p>Fromage blanc miel amandes </p>	<p>Mascarpone au pesto rouge et gressini</p> <p>Coquillettes bolognaise de bœuf </p> <p>Mozzarella râpée</p> <p>Raisins</p>	<p>Tortilla</p> <p>Colin d'Alaska façon zarzuela </p> <p>Haricots verts et riz</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rillettes de sardines et pain navette </p> <p>Bœuf sauce façon gardiane</p> <p>Petits pois à la Française</p> <p>Bleu AOP</p> <p>Gâteau au citron </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en plein air





Produit de la mer durable



# Menus de la Semaine du 17 au 21 Octobre 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte vinaigrette	Taboulé	Carottes râpées vinaigrette	Champignons frais vinaigrette crémeuse ciboulette	Potage de légumes
Chili sin carne 	Cordon bleu	Daube de bœuf provençale	Saucisse chipolatas S/P: saucisse de volaille	Parmentier de poisson blanc 
Coulommiers	Cordiale de légumes (carottes, champignons, haricots verts)	Blé	Lentilles	Petit fromage frais sucré
Smoothie pomme abricot banane	Yaourt aromatisé	Fourme d'Ambert AOP	Fromage frais petit cotentin	Fruit de saison
	Fruit de saison	Compote de pomme Allégée en sucre	Lacté saveur vanille nappé caramel	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Décongelé



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable







**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



# Menus de la Semaine du 24 au 28 octobre 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Feuilleté au fromage fondu	<b>Salade verte vinaigrette moutarde</b>	Saucisson à l'ail et cornichons	<b>Chou blanc</b> vinaigrette	Velouté de potiron et fromage fondu vache qui rit 
Sauté de bœuf stroganoff	Curry de pois chiche et épinards 	Hoki sauce basilic 	Emincé de dinde sauce crème champignons	Jambon blanc
Julienne et pommes de terre vapeur	Riz	<b>Semoule</b>	Purée de patate douce	Macaronis
<b>Yaourt nature sucré</b>	Montboissé	Carré	Saint Paulin	Fromage frais aromatisé
Fruit de saison	Crème dessert saveur caramel	Fruit de saison	Gâteau aux haricots rouges et chocolat 	<b>Fruit de saison</b>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable




**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 31 octobre 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>MENU ORANGE</b>				
Salade verte et dés de mimolette vinaigrette				
Sauté de bœuf sauce au fromage frais cantadou, agrumes potiron				
Carottes				
Yaourt aromatisé				
Millefeuilles 				



Noa et Papille



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Décongelé



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE