

Menus de la Semaine du 02 au 06 Mai 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrées

Radis beurre

Lait

Salade de pommes de terre

Sulfites, moutarde

Concombres à la crème

Lait

Allumette emmental

Gluten, œufs, lait



Pennes sauce Caponata

Gluten, lait



Rôti de bœuf

Gluten



Plats

Sauté de porc sauce fermière

Pas d'allergènes



Colin pané et citron

Gluten, lait, poisson

Garnitures

Gratin de brocolis

Lait, gluten



Blé



Gluten, lait

Courgettes à l'ail

Pas d'allergènes

Produits laitiers

Carré crémeux

Lait

Yaourt aromatisé

Lait

Petit suisse sucré

Lait

Rondelé

Lait



Desserts

Crème caramel

Lait

Fruit



Pas d'allergènes

Compote pommes bananes

Pas d'allergènes



Fruit

Pas d'allergènes

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Cuisiné par nos équipes



Plat végétarien



Issu de l'agriculture biologique

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 09 au 13 Mai 2022



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrées

Salade cœurs de palmiers
et maïs

Sulfites, moutarde

Concombres en cubes

Sulfites, moutarde

Salade d'épeautre,
courgettes et emmental

Lait, sulfites, moutarde



Salade de tomates

Sulfites, moutarde

Plats

Sauté de bœuf aux olives

Gluten, lait



Fricadelles végétariennes
sauce tomate

Céleri, gluten, lait



Saucisse de Strasbourg

Pas d'allergènes

Merlu sauce poivrons et
chorizo

Poisson, crustacés, lait, gluten



Garnitures

Potatoes

Pas d'allergènes

Riz

Lait



Haricots verts

Lait

Carottes

Pas d'allergènes

Produits laitiers

St Paulin

Lait

Coulommiers

Lait

Petit filou

Lait

Vache qui rit

Lait



Desserts

Fruit



Pas d'allergènes

Mousse au chocolat au lait

Lait

Fruit



Pas d'allergènes

Flan pâtissier

Gluten, œufs, lait

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Œuf de poule élevée en
plein air



Produit de la
mer durable



Cuisiné par
nos équipes



Plat végétarien



Issu de l'agriculture
biologique

Menus de la Semaine du 16 au 20 Mai 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

Entrées

Salade d'haricots beurre

Sulfites, moutarde

Macédoine mayonnaise

Œufs, sulfites, moutarde

Le Liban

Salade tomates, radis,
concombres sauce blanche

Lait



Salade verte, surimi et
croûtons

Crustacés, œufs, poisson, gluten

Plats

Nuggets de poulet et
ketchup

Céleri, gluten, moutarde

Parmentier de lentilles corail

Lait



Émincé de dinde sauce
paprika et fromage blanc à
l'ail

Lait gluten,



Cassolette de poisson

Lait, gluten, poisson, crustacés



Garnitures

Coquillettes



Gluten, lait

Salade verte

Sulfites moutarde

Carottes au paprika



Pas d'allergènes

Semoule

Gluten, lait

Produits laitiers

Cœur de dame

Lait

Rondelé



Lait

Gouda

Lait

Yaourt aromatisé

Lait



Desserts

Fruit

Pas d'allergènes

Fromage blanc aux fruits

Lait

Gâteaux aux amandes
pommes

Œufs, gluten, lait, fruits à coques



Compote pommes abricots

Pas d'allergènes



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Œuf de poule élevée en
plein air



Produit de la
mer durable



Plat végétarien



Issu de l'agriculture
biologique



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 23 au 27 Mai 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrées

Salade iceberg et courgettes râpées

Sulfites, moutarde

Terrine de légumes sauce cocktail

Céleri, œufs, poisson, gluten, lait, soja, sulfites, moutarde

Plats

Veau marengo

Gluten, lait



Crispi d'or

Œufs, gluten, lait



Férié

Fermé

Garnitures

Haricots verts



Pas d'allergènes

Poêlée de légumes

Lait

Produits laitiers

Emmental

Lait

Yaourt sucré



Lait

Desserts

Beignet au chocolat

Œufs, gluten, lait, fruits à coques

Fruit

Pas d'allergènes

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Cuisiné par nos équipes



Plat végétarien



Issu de l'agriculture biologique

Menus de la Du 30 mai au 03 juin 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrées

Salade paysanne

Œufs, lait, sulfites moutarde

Tomates vinaigrette



Sulfites, moutarde

Melon

Pas d'allergènes

Betteraves

Sulfites, moutarde

Plats

Cordon bleu

Gluten, lait, soja

Jambon blanc

Pas d'allergènes

Chili végétarien

Pas d'allergènes



FISH & CHIPS

poisson pané

Poisson, gluten



Garnitures

Carottes



Lait

Légumes couscous

Lait

Riz



Pas d'allergènes

Frites

Pas d'allergènes

Produits laitiers

Yaourt

Lait

Mimolette

Lait

Édam

Lait

Camembert



Lait

Desserts

Fruit

Pas d'allergènes

Liégeois vanille

Lait

Fruit

Pas d'allergènes

Yaourt aux fruits

Lait

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Cuisiné par nos équipes



Plat végétarien



Issu de l'agriculture biologique

Menus de la Semaine du 06 au 10 juin 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrées

Radis et beurre

Lait

Melon

Pas d'allergènes

Allumette emmental

Gluten lait

Plats

Férié

Lasagnes bolognaise

Lait, gluten, œufs

Galette boulgour

Œufs, gluten



Parmentier de poisson à la courgette

Gluten, lait, poisson, crustacés



Garnitures

Salade verte



Sulfites, moutarde

Ratatouille

Pas d'allergènes

Salade verte

Sulfites, moutarde

Produits laitiers

Carré frais

Lait

Brie

Lait



Fromage blanc

Lait



Desserts

Liégeois chocolat

Lait

Mousse chocolat

Lait

Fruit

Pas d'allergènes

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Cuisiné par nos équipes



Plat végétarien



Issu de l'agriculture biologique

Menus de la Semaine du 13 au 17 juin 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrées

Radis beurre

Lait

Pastèque

Pas d'allergènes

Salade de lentilles, petits
pois vinaigrette framboise

Sulfites, moutarde



Melon

Pas d'allergènes

Plats

Gnocchetti carottes
mozzarella

Gluten, lait



Fricadelles de bœuf sauce
brune

Soja, gluten, lait

Haché de poulet sauce
tomate

Gluten, lait

Hoki sauce citronnée

Gluten, lait, poisson, crustacés



Garnitures

Blé

Gluten

Courgettes



Pas d'allergènes

Riz



Pas d'allergènes

Produits laitiers

Yaourt sucré

Lait



Vache qui rit

Lait

Tomme blanche

Lait

Gouda

Lait

Desserts

Marbré chocolat

Œufs, gluten, lait

Fruit

Pas d'allergènes



Fruit

Pas d'allergènes

Compote pommes fraises

Pas d'allergènes



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Œuf de poule élevée en
plein air



Produit de la
mer durable



Cuisiné par
nos équipes



Plat végétarien



Issu de l'agriculture
biologique

Menus de la Du 20 au 24 Juin 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrées

Concombres à la crème

Lait

Melon et pastèque

Pas d'allergènes

Taboulé



Gluten

Tomates



Sulfites, moutarde

Plats

 Pâtes bolognaise

Gluten



Paëlla

Poisson, crustacés



Quiche au fromage

Gluten, œufs, lait



Colin pané et citron

Poisson, gluten

Garnitures



(riz, chorizo, petits pois, fruits de mer, poivrons, oignons, moules, encornets)

Salade verte

Sulfites, moutarde



Haricots plats

Pas d'allergènes

Produits laitiers

Coulommiers

Lait

Mimolette

Lait

Petit moulé

Lait

Petit filou

Lait

Desserts

Lacté vanille nappé
caramel

Lait

Fruit

Pas d'allergènes

Pot de glace

Lait

Donuts

Gluten, lait, soja

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Œuf de poule élevée en
plein air



Produit de la
mer durable



Cuisiné par
nos équipes



Plat végétarien



Issu de l'agriculture
biologique

Menus de la Du 27 juin au 01 juillet 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrées

Macédoine mayonnaise

Œufs, sulfites, moutarde

Carottes râpées

Sulfites, moutarde

Melon

Pas d'allergènes



Concombres vinaigrette

Sulfites, moutarde

Plats

Lasagnes aux petits légumes

Gluten, lait



Cordon bleu de volaille

Lait, gluten

Rôti de bœuf froid

Pas d'allergènes

Croque monsieur

Gluten, lait



Garnitures

Salade verte

Sulfites, moutarde



Haricots verts

Pas d'allergènes

Salade de coquillettes

Gluten, sulfites, moutarde



Salade verte

Sulfites, moutarde

Produits laitiers

Emmental

Lait

Yaourt aromatisé

Lait



Petit cotentin

Lait

Yaourt à boire

Lait

Desserts

Crème chocolat

Lait

Fruit

Pas d'allergènes

Fusée à l'eau

Pas d'allergènes

Beignet framboise

Œufs, gluten

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Issu de l'agriculture biologique

Menus de la Du 04 au 06 juillet 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrées

Pastèque

Pas d'allergènes

Tomates et concombres en
salade

Sulfites, moutarde

Plats

Fricadelles de bœuf sauce
tomate

Soja, gluten



Crispi d'or

Œufs, gluten, lait



Garnitures

Frites

Pas d'allergènes

Haricots verts

Pas d'allergènes



Produits laitiers

Vache qui rit

Lait



Yaourt à boire

Lait

Desserts

Crème vanille

Lait

Pâtisserie

Œufs, gluten, lait



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Œuf de poule élevée en
plein air



Produit de la
mer durable



Cuisiné par
nos équipes



Plat végétarien



Issu de l'agriculture
biologique