

Menus de la Semaine du 29 Août au 2 Septembre 2022

Menu de la
rentrée



Eveil et
GOÛT
— Découvrir pour mieux grandir —

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrées

Melon

Pas d'allergènes

Salade de blé, concombres
et tomates

Gluten, sulfites, moutarde



Plats

Steak de veau et ketchup



Soja, céleri

Émincé de dinde

Gluten, lait



Garnitures

Pommes de terre smile

Pas d'allergènes

Carottes

Lait

Produits laitiers

Camembert

Lait



Yaourt sucré

Lait



Desserts

Glace

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

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 05 au 09 septembre 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Taboulé (semoule) 

Gluten

Betteraves 

Sulfites, moutarde

Entrées

Tomates basilic 

Sulfites, moutarde

Pâté de campagne et
cornichons

Gluten, lait, soja, moutarde

Fricadelles de bœuf 

Gluten, lait, soja

Gnocchi brocolis, crème de
petits pois et mozzarella 

Gluten, lait 

Plats

Cordon bleu 

Gluten, lait, soja

Colin d'Alaska sauce citron 



Poisson, crustacé, lait

Garnitures

Duo de haricots

Lait

Pennes 

Gluten, lait

Riz 

Lait

Produits laitiers

Bûche de lait mélange

Lait

Petit suisse

Lait

Fromage ail et fines et
herbes

Lait

Camembert

Lait


Desserts

Crème dessert caramel

Lait

Fruit

Pas d'allergènes

Compote pommes -
mangue 

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

Menus de la Semaine du 12 au 16 Septembre 2022



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Salade de **coquillettes**

Concombres vinaigrette

Gluten

Sulfites, moutarde

Rôti de porc

Sauté de poulet sauce aux fines herbes

Gluten

Gluten, Lait



Carottes au jus



Purée St Germain



Pas d'allergènes

Lait



Petit filou

Tomme blanche

Lait

Lait

Fruit

Cocktail de fruit

Pas d'allergènes

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

Entrées

Salade batavia croûtons oignons et dès d'emmental

Sulfites, moutarde, lait



Melon

Pas d'allergènes

Plats

Couscous de légumes



Céleri, moutarde



Blanquette de poisson



Lait, gluten, poisson, crustacés



Garnitures

Semoule



Gluten, lait

Blé



Lait, gluten

Produits laitiers

Fraidou

Lait

Gouda

Lait

Desserts

Fruit

Pas d'allergènes

Lacté vanille caramel

Lait

Menus de la Semaine du 19 au 23 Septembre 2022



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Crêpe emmental

Lait gluten lait

Tomates vinaigrette

Sulfites, moutarde

Entrées

Betteraves vinaigrette

Sulfites, moutarde

Céleri rémoulade

Sulfites, moutarde, œufs, céleri

Plats

Parmentier de lentilles

corail

Gluten, lait

Sauté de bœuf aux olives

Gluten, lait

Nuggets de poulet

Gluten, céleri, moutarde

Merlu sauce niçoise

Lait, gluten, poisson, crustacés

Garnitures

Salade verte

Sulfites, moutarde

Chou fleur

Lait

Pommes noisettes

Pas d'allergènes

Poêlée de légumes

Lait gluten

Produits laitiers

Fromage blanc

Lait

Petit moulé

Lait

Yaourt aromatisé

Lait

Coulommiers

Lait

Desserts

Fruit

Pas d'allergènes

Chou à la crème

Lait, œuf, gluten, soja

Fruit

Pas d'allergènes

Gâteau poires noisettes

Lait, œufs, gluten, fruits à coque

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



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 26 au 30 Septembre 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées				
Salade verte aux dès d'emmental et croûtons Lait sulfites gluten moutarde	Radis beurre Lait		Chou chinois et croûtons Sulfites, moutarde, gluten	Concombres à la crème Lait
Plats				
Saucisse de Strasbourg Pas d'allergènes	Sauté de dinde au romarin Gluten, lait 		Bolognaise de lentilles  Céleri 	Colin pané et citron Gluten, poisson
Garnitures				
Boulgour et sauce tomate Gluten, lait 	Carottes sautées Lait		Pâtes  Lait, gluten	Riz  Lait
Produits laitiers				
Tomme noire  Lait	Vache qui rit  Lait		Brie Lait	Edam Lait
Desserts				
Fruit Pas d'allergènes	Gâteau aux pommes Lait, œuf, gluten 		Fruit Pas d'allergènes	Mousse au chocolat 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



Menus de la Semaine du 03 au 07 Octobre 2022



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Velouté de patate douce



Lait gluten



Céleri rémoulade



Sulfites, moutarde, céleri, œuf

Entrées

Tomates

Sulfites, moutarde

Carottes râpées

Sulfites, moutarde

Plats

Aiguillettes de poulet

Gluten, lait



Quiche au fromage



Gluten, lait, œufs



Rôti de porc au jus

Pas d'allergènes

Poisson blanc

Lait, gluten, poisson



Garnitures

Pommes noisette

Pas d'allergènes

Salade verte

Sulfites, moutarde

Purée de potiron

Lait

Farfalles



Lait gluten

Produits laitiers

Camembert



Lait

Yaourt aromatisé

Lait

Petit suisse sucré



Lait

Gouda

Lait

Desserts

Fruit

Pas d'allergènes

Barre bretonne

Œuf, gluten

Fruit

Pas d'allergènes

Lacté vanille

Lait

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Cuisiné par nos équipes



Menus de la Semaine du 10 au 14 Octobre 2022



Le bassin Méditerranéen

Lundi		Mardi		Mercredi	Jeudi		Vendredi	
--------------	--	--------------	--	-----------------	--------------	--	-----------------	--

Entrées

Maroc Salade de pois chiches Moutarde	Turquie Carottes et chou blanc sauce blanche Lait	Espagne Salade espagnole (SV, poivrons, chorizo) Sulfites, moutarde	France Tomates, olives noires et vinaigrette à l'huile d'olive Sulfites, moutarde
--	---	--	--

Plats

 Tajine Marocain végétarien Céleri, moutarde	Kebab émincé de dinde Lait	 Paëlla (riz) Crustacés	Poisson façon bouillabaisse Poisson, crustacés
--	-------------------------------	-------------------------------	---

Garnitures

Semoule Gluten, lait	Potatoes Pas d'allergènes	Pommes de terre rondes Lait, gluten
-------------------------	------------------------------	--

Produits laitiers

Yaourt sucré Lait	Emmental Lait	Tomme blanche Lait	Vache qui rit Lait
----------------------	------------------	-----------------------	-----------------------

Desserts

Salade de mandarines à la cannelle Pas d'allergènes	 Fromage blanc miel et amandes Lait, fruits à coques	Fruit Pas d'allergènes	Gâteau au citron 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



Menus de la Semaine du 17 au 21 Octobre 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Entrées		
Salade iceberg et maïs <small>Sulfites, moutarde</small>	 Taboulé (semoule) <small>Gluten</small>		 Carottes râpées vinaigrette à l'orange <small>Sulfites, moutarde</small>	Potage de légumes <small>Gluten, lait</small>
		Plats		
 Chili SIN carne <small>Pas d'allergènes</small> 	Cordon bleu <small>Gluten, lait</small>		Chipolatas <small>Pas d'allergènes</small>	Parmentier de poisson au potiron  <small>Gluten, lait, poisson, crustacés</small>
		Garnitures		
 Riz <small>Pas d'allergènes</small>	Cordiale de légumes <small>Lait</small>		Lentilles <small>Pas d'allergènes</small>	Salade verte <small>Sulfites, moutarde</small>
		Produits laitiers		
 Coulommiers <small>Lait</small>	 Yaourt aromatisé <small>Lait</small>		Petit cotentin <small>Lait</small>	 Petit suisse sucré <small>Lait</small>
		Desserts		
Compote bananes <small>Pas d'allergènes</small> 	Fruit <small>Pas d'allergènes</small>		Crème dessert <small>Lait</small>	Fruit <small>Pas d'allergènes</small>

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

