







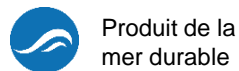
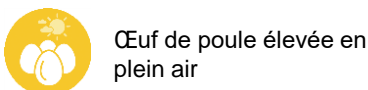
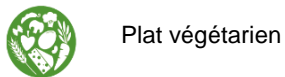
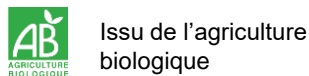


# Menus de la Semaine du 07 au 11 Novembre 2022













Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Entrées</b></p> <p>Chou chinois aux raisins et abricots secs Sulfites, moutarde</p>	<p><b>Entrées</b></p> <p> <b>Salade de blé</b>, œufs durs et maïs Sulfites, moutarde, œufs, gluten</p>	<p><b>Entrées</b></p> <p></p>	<p><b>Entrées</b></p> <p> <b>Soupe de brocolis et mascarpone</b> Lait </p>	<p><b>Entrées</b></p> <p></p>
<p><b>Plats</b></p> <p>Hachis parmentier Lait </p>	<p><b>Plats</b></p> <p>Crispi d'or  Gluten, lait, œufs</p>	<p><b>Plats</b></p> <p></p>	<p><b>Plats</b></p> <p>Tartiflette  Lait, gluten</p>	<p><b>Plats</b></p> <p>Férié</p>
<p><b>Garnitures</b></p> <p>Salade verte Sulfites, moutarde</p>	<p><b>Garnitures</b></p> <p>Haricots verts Lait</p>	<p><b>Garnitures</b></p> <p></p>	<p><b>Garnitures</b></p> <p>Salade verte Sulfites, moutarde</p>	<p><b>Garnitures</b></p> <p></p>
<p><b>Produits laitiers</b></p> <p><b>Emmental</b> Lait </p>	<p><b>Produits laitiers</b></p> <p>Fromage blanc sucré Lait</p>	<p><b>Produits laitiers</b></p> <p></p>	<p><b>Produits laitiers</b></p> <p><b>Yaourt aromatisé</b> Lait </p>	<p><b>Produits laitiers</b></p> <p></p>
<p><b>Desserts</b></p> <p>Lacté saveur vanille Lait</p>	<p><b>Desserts</b></p> <p>Fruit Pas d'allergènes</p>	<p><b>Desserts</b></p> <p></p>	<p><b>Desserts</b></p> <p>Fruit Pas d'allergènes</p>	<p><b>Desserts</b></p> <p></p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus de la Semaine du 14 au 18 Novembre 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<b>Entrées</b>		
 Radis beurre Lait	 Betteraves vinaigrette Sulfites, moutarde		 Potage de légumes Gluten, lait	Salade verte, maïs et croûtons Sulfites, moutarde, gluten
		<b>Plats</b>		
Cordon bleu Gluten, lait, soja	Chipolatas  Pas d'allergènes		Chili végétarien  Pas d'allergènes	Filet de poisson   Poisson, lait, gluten
		<b>Garnitures</b>		
Pommes röstis Pas d'allergènes	Haricots blancs Pas d'allergènes		Riz Pas d'allergènes	Épinards à la crème Lait
		<b>Produits laitiers</b>		
Petit moulé ail et fines herbes Lait	Yaourt sucré Lait		Vache qui rit  Lait	Petit filou Lait
		<b>Desserts</b>		
Crème dessert Lait	Fruit Pas d'allergènes		Cake pois chiche cacao  Œufs	Fruit  Pas d'allergènes



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 proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus de la Semaine du 21 au 25 Novembre 2022



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

## Entrées

<p>Taboulé (<b>semoule</b>)</p> <p>Gluten </p>	<p>Salade verte et dès d'emmental</p> <p>Sulfites, moutarde, lait</p>		<p>Carottes sauce fromage blanc et fines herbes</p> <p>Lait</p>	<p>Bouillon de légumes et vermicelles</p> <p>Céleri, gluten </p>
---	---	--	---	---

## Plats

<p>Sauté de dinde sauce moutarde </p> <p>Gluten, lait, moutarde, sulfites</p>	<p>Galette de boulgour </p> <p>Gluten, œufs</p>		<p>Nuggets et ketchup</p> <p>Gluten, céleri, moutarde</p>	<p>Merlu sauce ciboulette  </p> <p>Poisson, lait, gluten</p>
--	--	--	---	--


## Garnitures

<p>Duo de carottes</p> <p>Lait</p>	<p>Légumes tajine </p> <p>Céleri, moutarde</p>		<p>Pommes noisettes</p> <p>Pas d'allergènes</p>	<p>Fondue de blettes</p> <p>Lait, gluten</p>
------------------------------------	---	--	---	--

## Produits laitiers

<p>Bûche de lait mélange</p> <p>Lait</p>	<p><b>Fromage blanc sucré</b></p> <p>Lait </p>		<p><b>Vache qui rit</b> </p> <p>Lait</p>	<p>Saint Paulin</p> <p>Lait</p>
--	---	--	---	---------------------------------

## Desserts

<p>Fruit</p> <p>Pas d'allergènes</p>	<p> Compote pommes ananas</p> <p>Pas d'allergènes</p>		<p>Yaourt à boire à la vanille</p> <p>Lait</p>	<p>Fruit </p> <p>Pas d'allergènes</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

# Menus de la Semaine du 28 Novembre au 02 Décembre 2022



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

## Entrées

Salade piémontaise

Gluten, œufs, moutarde, sulfites

Endives et croûtons

Sulfites, moutarde, gluten

Œufs durs mayonnaise

Œufs, moutarde, sulfites

Duo de chou rouge et blanc

Moutarde, sulfites

## Plats

Sauté de bœuf aux olives

Gluten, lait



Fricadelles de légumes

Gluten, céleri, lait



Jambon blanc

Pas d'allergènes



Poisson pané

Poisson, gluten

## Garnitures

Trio de légumes

Lait

Purée de potiron

Lait



Coquillettes



Gluten

Haricots verts



Lait

## Produits laitiers

Couda

Lait

Petit fromage frais aromatisé

Lait



Mimolette

Lait

Fraidou

Lait

## Desserts

Compote

Pas d'allergènes



Liégeois vanille

Lait

Fruit

Lait

Moelleux au citron

Œufs, gluten, lait



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 proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus de la Semaine du 05 au 09 décembre 2022





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

Entrées	
<p>Potage potiron </p> <p>Lait</p>	<p>Salade de chou fleur</p> <p>Sulfites, moutarde,</p>
	<p>Salade de chou rouge aux pommes et carottes </p> <p>Moutarde, sulfites </p>
	<p>Radis beurre</p> <p>Lait</p>

Plats	
<p>Fricadelles de bœuf sauce tomate </p> <p>Gluten, lait</p>	<p>Gratin de PDT, petits légumes et fromage à raclette  </p> <p>Gluten, lait, céleri</p>
	<p>Rôti de porc</p> <p>Gluten, lait</p>
	<p>Parmentier de poisson  </p> <p>Poisson, gluten, lait</p>

Garnitures	
<p>Carottes et salsifis </p> <p>Lait</p>	<p>Salade verte </p> <p>Sulfites, moutarde</p>
	<p>Duo de haricots verts et beurres</p> <p>Lait</p>
	<p>Salade verte</p> <p>Sulfites, moutarde</p>

Produits laitiers	
<p>Fromage blanc sucré</p> <p>Lait</p>	<p>Tomme blanche</p> <p>Lait</p>
	<p>Petit cotentin </p> <p>Lait</p>
	<p>Camembert </p> <p>Lait</p>

Desserts	
<p>Fruit </p> <p>Pas d'allergènes</p>	<p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p> <p>Lait</p>
	<p>Beignet au chocolat </p> <p>Lait, œufs, gluten, fruits à coques</p>
	<p>Fruit</p> <p>Pas d'allergènes</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable












Décongelé



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus de la Semaine du 12 au 16 décembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<b>Entrées</b>		
Carottes râpées Sulfites, moutarde	 <b>Betteraves</b> vinaigrette Sulfites, moutarde			Velouté de lentilles corail au lait de coco Lait 
		<b>Plats</b>		
Rôti de veau Gluten, lait	Quiche au fromage  Œufs, gluten, lait 			Poisson pané  Poisson, gluten
		<b>Garnitures</b>		
Haricots blancs Pas d'allergènes	Salade verte Sulfites, moutarde			Chou fleur Lait
		<b>Produits laitiers</b>		
Petit filou Lait	Emmental Lait			Yaourt sucré  Lait
		<b>Desserts</b>		
 Compote  Pas d'allergènes	Fruit Pas d'allergènes			Fruit Pas d'allergènes



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