













# Menus de la Semaine du 06 au 10 Janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrées</b>				
 Betteraves vinaigrette Sulfites moutarde	Salade verte aux croûtons Sulfites moutarde gluten		Soupe de potiron lentilles corail Lait	Coleslaw Sulfites moutarde céleri
<b>Plat</b>				
 Boulettes de bœuf sauce tomate Gluten soja	 Poulet sauce orientale (tomate, carotte, oignon, quatre épices) Gluten, lait		 Tartiflette végétarienne Gluten lait céleri	 Merlu sauce curry Poisson, gluten, lait
<b>Accompagnement</b>				
 Frites Pas d'allergènes	Trio de légumes (HV, carottes, brocolis) Lait 		Salade verte Sulfites moutarde	Coquillettes BIO Gluten lait 
<b>Produit laitier</b>				
Yaourt sucré Bio Lait 	Cantal AOP Lait 		Rondelé Lait 	Coulommiers Lait
<b>Dessert</b>				
Fruit de saison Pas d'allergènes	Galette des rois Gluten fruit à coques lait œufs soja		Fruit Pas d'allergènes	Compote de pommes Pas d'allergènes 



Appellation d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture biologique



Produit Français



Produit de la mer durable



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 13 au 17 Janvier 2025



## Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi

### Entrées

Potage de légumes

Lait

Salade de **boulgour bio**

Gluten sulfites moutarde



Salade verte, oignons frits  
**vinaigrette agrumes**

Sulfites moutarde

Houmous de pois chiches

Lait

### Plat

Chili SIN carne

Pas d'allergènes



Rôti de bœuf

Pas d'allergènes



Sauté de dinde **sauce agrumes**, potiron et Cantadou

Gluten lait

Colin sauce citron

Poisson, gluten, lait



### Accompagnement

Riz

Lait



Chou-fleur

Lait

Haricots beurre

Lait



Pâtes

Gluten lait



### Produit laitier

Vache qui rit

Lait



Petit moulé

Lait

Petit filou

Lait

St nectaire AOP

Lait



### Dessert

Mousse chocolat

Soja lait

Fruit

Pas d'allergènes



**Cake mandarine cacao**

Œufs gluten lait



Smoothie pommes poire  
ananas

Lait



Appellation  
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture  
biologique



Produit  
Français



Produit de la mer  
durable



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 20 au 24 Janvier 2025








## Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi

### Entrées

 Taboulé (semoule bio) Gluten	Velouté Dubarry (chou-fleur, PDT) Lait	Chou chinois aux raisins et abricots secs Sulfites moutarde	Mâche et betteraves bio vinaigrette Sulfites moutarde
--	---	--	--

### Plat

Chipolatas  Pas d'allergènes	 Gratin de pâtes, butternut, carottes, fromage râpé Lait gluten 	Rôti de veau sauce chasseur  Gluten lait	Colin sauce aux épices  Poisson, gluten, lait
--	--	--	---




### Accompagnement

Petits pois Pas d'allergènes	Salade verte  Sulfites moutarde	Pommes de terre lait	Riz bio à l'Indienne  Lait moutarde
---------------------------------	---	-------------------------	---

### Produit laitier

Mimolette Lait	Brie Lait	Fromage frais tartare Lait	Pont l'évêque AOP  Lait
-------------------	--------------	-------------------------------	---

### Dessert

Fruit  Pas d'allergènes	Crème dessert saveur vanille Lait	Compote pommes bananes  Pas d'allergènes	Gâteau haricots blancs, cacao  Œufs soja
---	--------------------------------------	--	--



Appellation d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture biologique



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 27 au 31 Janvier 2025



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrées

Soupe tomate vermicelles

Gluten

Carottes râpées

Sulfites moutarde

Betteraves sauce crème,  
moutarde



Lait moutarde

Salade verte, oignons frits,  
croûtons



Sulfites moutarde gluten

Plat

Sauté de bœuf façon  
bourguignon



Gluten lait sulfites

Rôti de porc au jus



Pas d'allergènes

Sauce bolognaise de lentilles  
corail

Pas d'allergènes



Colin pané et citron

Poisson, gluten



Accompagnement

Semoule



Gluten lait

Duo de chou (brocolis bio et  
chou-fleur)



Lait

Pâtes



Gluten lait

Ratatouille

Pas d'allergènes

Produit laitier

Petit suisse

Lait

Camembert



Lait

Fromage frais saint Morêt

Lait

Emmental stick



Lait

Dessert

Fruit



Pas d'allergènes

Riz au lait

Lait

Fruit

Pas d'allergènes

Dessert gélifié saveur  
chocolat

Lait



Appellation  
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture  
biologique



Produit  
Français



Produit de la mer  
durable



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 3 au 7 Février 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrées</b>				
Céleri rémoulade <small>Sulfites moutarde œufs céleri</small>	Rillettes de thon <small>Sulfites moutarde poisson œufs</small>		Potage potiron <small>Lait</small>	Salade iceberg et brunoise de légumes <small>Sulfites moutarde</small>
<b>Plat</b>				
Quiche au fromage <small>Gluten lait œufs</small>	Sauté de bœuf <small>Gluten lait</small>		Tartiflette <small>Gluten lait</small>	Merlu sauce citron <small>Poisson, gluten, lait</small>
<b>Accompagnement</b>				
Salade verte <small>Sulfites moutarde</small>	Carottes <small>Lait</small>		Salade verte <small>Sulfites moutarde</small>	Épinards branches béchamel <small>Lait gluten</small>
<b>Produit laitier</b>				
Saint Nectaire AOP <small>Lait</small>	Yaourt sucré <small>Lait</small>		Petit suisse sucré <small>Lait</small>	Brie <small>Lait</small>
<b>Dessert</b>				
Compote <small>Pas d'allergènes</small>	Pâtisserie <small>Œufs gluten lait</small>		Fruit <small>Pas d'allergènes</small>	Crêpe au sucre <small>Œufs gluten lait</small>



Appellation d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture biologique



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 10 au 14 Février 2025



## Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi

### Entrées

Salade verte, croûtons,  
oignons frits  
Sulfites moutarde gluten


Endives aux pommes  
Sulfites moutarde

Potage de légumes  
Lait

Crêpe emmental  
Gluten lait

### Plat

Couscous poulet  
Moutarde, céleri 

Boulettes de légumes  
Gluten lait céleri 


Rôti de bœuf sauce tomate Parmentier carotte et poisson  
Pas d'allergènes  Poisson, gluten, lait

### Accompagnement

Boulgour   
Gluten lait


Petits pois mijotés  
Pas d'allergènes

Pommes noisette  
Pas d'allergènes

Salade verte   
Sulfites moutarde

### Produit laitier

Edam  
Lait


Yaourt sucré   
Lait

Fromage frais Fraidou  
Lait

Camembert   
Lait

### Dessert

Crème dessert  
Lait

Cake à la noix de coco   
Gluten lait œufs

Fruit   
Pas d'allergènes

Liégeois  
Lait



Appellation  
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture  
biologique

 **Produit  
Français**

 **Produit de la mer  
durable**



Label Rouge



Végétarien

**sodexo**  
Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 17 au 21 Février 2025



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

**Entrées**

Taboulé

Sulfites moutarde gluten

Radis beurre

Lait

Potage brocolis mascarpone

Lait

Œufs durs mayonnaise

Œufs sulfites moutarde

**Plat**

Sauté de dinde

Gluten lait



Sauce bolognaise

Pas d'allergènes



Crispi d'or



Gluten lait œufs

Poisson pané

Poisson, gluten

**Accompagnement**

Haricots verts



Lait

Pâtes



Gluten lait

Julienne de légumes

Lait

Chou-fleur

Lait

**Produit laitier**

Fromage blanc sucré

Lait

Emmental râpé

Lait

Vache qui rit



Lait

Pont l'évêque AOP



Lait

**Dessert**

Fruit



Pas d'allergènes

Compote



Pas d'allergènes

Pâtisserie

Œufs gluten lait

Crème dessert

Lait



Appellation  
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture  
biologique



Produit  
Français



Produit de la mer  
durable



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien