

Menus de la Semaine du 01 au 05 Septembre 2025



Menu de la rentrée

Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Melon

Crêpe emmental

Radis beurre

Betteraves rouges



Pas d'allergènes

Gluten, lait

Lait

Sulfites moutarde

Plats

Boulettes de bœuf sauce
tomate

Sauté de poulet

Crispi d'or à l'emmental

Filet de colin sauce basilic

Gluten

Gluten, œufs

Gluten lait

Poisson, gluten, lait

Garnitures

Pommes noisette

Haricots verts

Ratatouille

Riz

Pas d'allergènes

Lait

Pas d'allergènes

Lait

Produits laitiers

Camembert

Yaourt sucré

Cantadou ail et fines herbes

Petit fromage frais sucré

Lait

Lait

Lait

Lait

Desserts

Glace chocolat

Fruit

Clafoutis abricot

Fruit

Lait

Pas d'allergènes

Gluten ,lait, œuf

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 08 au 12 Septembre 2025



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

Entrées

Carottes râpées vinaigrette



Sulfites moutarde

Melon

Pas d'allergènes



Concombres vinaigrette

Sulfites moutarde

Salade de pommes de terre

Sulfites moutarde

Plats

Chipolatas



Pas d'allergènes

Sauce tajine marocain pois chiches,
raisins secs, légumes couscous



Céleri, moutarde

Rôti de veau

Lait, gluten



Merlu sauce citron

Poisson, gluten, lait

Garnitures

Lentilles

Pas d'allergènes

Semoule couscous

Gluten lait



Courgettes

Lait



Gratin de chou-fleur

Lait gluten

Produits laitiers

Yaourt sucré



Lait

Gouda

Lait

Fromage frais Fraidou

Lait

Camembert



Lait

Desserts

Glace à l'eau

Lait

Fromage blanc aux fruits

Lait

Gâteau haricots blancs et
chocolat

Ceufs soja

Fruit

Pas d'allergènes



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 15 au 19 Septembre 2025



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

Entrées

Céleri rémoulade

Sulfites moutarde œufs céleri

Taboulé

Sulfites moutarde, gluten

Tomates vinaigrette au miel

Sulfites moutarde

Pastèque

Pas d'allergènes

Plats

Hachis parmentier

Lait



Pané graines épinards

Gluten lait



Sauté de veau

Gluten lait



Filet de hoki sauce armoricaine

Poisson, gluten, lait

Garnitures

Salade verte

Sulfites, moutarde



Courgettes

Lait

Carottes rondelles

Lait



Coquillettes

Lait gluten



Produits laitiers

Fromage frais tartare

Lait



Yaourt nature sucré

Lait



Cantal AOP

Lait



Petit filou

Lait

Desserts

Dessert lacté gélifié vanille nappé caramel

Lait

Fruit

Pas d'allergènes



Pâtisserie

Lait œufs gluten

Compote

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 22 au 26 Septembre 2025



L'ASSIETTE
DÉCOUVER E

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Radis beurre

Lait

Concombres à la crème

Lait

Rillettes de thon

Poisson, sulfites, moutarde, œufs

Carottes râpées

Sulfites moutarde



Plats

Émincé de dinde

Lait gluten



Boulette de bœuf au jus

Soja



Quiche au fromage

Gluten lait œufs



Colin pané au riz soufflé

Poisson, gluten

Garnitures

Haricots blancs

Pas d'allergènes

Riz

Lait



Salade verte

Sulfites moutarde



**Pâtes perles et brunoise
de courgettes**

Lait gluten



Produits laitiers

Emmental

Lait



Yaourt sucré

Lait



Brie

Lait

Fromage blanc sucré

Lait

Desserts

Mousse au chocolat

Lait

Fruit

Pas d'allergènes



Gâteau aux pommes

Œufs gluten lait

Fruit

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

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 29 Septembre au 03 Octobre 2025



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

Entrées

Tomates vinaigrette

Sulfites moutarde

Radis beurre

Lait

Salade de pdt

Sulfites, moutarde

Macédoine mayonnaise

Sulfites, moutarde ,œufs

Plats

Poulet rôti

Lait gluten



Pâtes aux petits légumes et haricots rouges



Gluten lait



Bœuf marenngo

Lait, gluten



Duo de colin et saumon sauce citron

Gluten lait

Garnitures

Ratatouille

Pas d'allergènes

Duo de carottes

Lait

Semoule



Lait gluten

Produits laitiers

Fromage frais rondelé

Lait



Emmental

Lait



Camembert

Lait



Gouda

Lait

Desserts

Gaufre liégeoise

Gluten œufs lait

Compote pomme abricot

Pas d'allergènes

Mousse chocolat

Lait soja

Fruit

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 06 au 10 Octobre 2025



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

Entrées

Radis beurre

Lait

Carottes râpées

Sulfites moutarde

Salade verte, oignons frits et
croûtons et tomates

Sulfites moutarde gluten

Soupe de lentilles corail et
lait de coco

Lait

Plats

Boulettes de bœuf sauce
tomate

soja



Émincé de volaille façon
kebab

Gluten lait



Chili SIN carne

Pas d'allergènes



Beignets de poisson

Gluten poisson soja

Garnitures

Haricots verts



Lait

Frites

Pas d'allergènes

Riz



Lait

Petits pois

Gluten

Produits laitiers

Fromage frais tartare

Lait



Brie

Lait

Cantal AOP

Lait



Yaourt sucré

Lait



Desserts

Pâtisserie

Œufs gluten lait

Compote

Pas d'allergènes



Dessert lacté gélifié au
chocolat

Lait

Fruit

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 Octobre 2025



Carottes râpées

Sulfites moutarde



Endives vinaigrette

Sulfites moutarde



Œufs durs et copeaux de jambon sec

Œufs sulfites moutarde



Potage carotte, céleri, navet, poireaux, oignons et pdt

Lait

Sauté de bœuf sauce forestière

Gluten lait



Poulet sauce au maroilles

Gluten lait



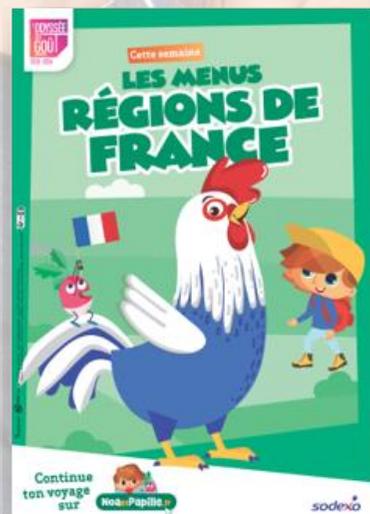
Semoule couscous

Gluten lait



Pommes quartier avec peau

Pas d'allergènes



Riz à la landaise (légumes du soleil poivrons, tomates, oignons, petits pois)

Lait



Gratin de crozets au jambon et fromage fondu

Gluten lait

Salade verte

Sulfites moutarde



Brie

Lait

Mimolette

Lait

Montcadi croûte noire

Lait

Saint nectaire

Lait

Fromage blanc, mascarpone, poires et amandes

Lait, fruits à coques

Compote de pommes, arôme vanille et biscuit spéculoos

Gluten soja

Gâteau basque et confiture

Œuf lait gluten fruit à coque

Salade de fruits

Pas d'allergènes



Agriculture biologique



Appellation d'origine protégée

