












Menus de la Semaine du 06 au 10 janvier 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Nuggets de blé, ketchup </p> <p>Ratatouille Niçoise</p> <p> Petit cotentin</p> <p>Tartare</p> <p> Compote de pomme allégée en sucre</p> <p>Compote tous fruits allégés en sucre</p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Salade verte crouton</p> <p>Aiguillette de poulet au jus de viande </p> <p>Jardinière de légume</p> <p>Galette des rois</p>		<p> Cèleri rémoulade</p> <p>Endive aux noix</p> <p>Gratin de choux fleur, Pdt au jambon  </p> <p> Cocktail de fruits</p> <p>Banane caramel</p>	<p>Colin d'Alaska, crème cerfeuil  </p> <p>Riz Créole</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison au choix</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en plein air



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 13 au 17 janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Sauté de dinde, agrume potiron  </p> <p>Haricot vert persillé</p> <p> Camembert</p> <p>Petit carré</p> <p> Compote banane allégée en sucre</p> <p>Smoothie poire ananas</p>	<p>Salade de lentille </p> <p>Salade verte, vinaigrette aux agrumes</p> <p></p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>PDT quartier avec peau</p> <p>Mousse chocolat au lait</p> <p>Mousse chocolat noir</p>	<p>LES AGRUMES</p> 	<p>Crème Dubarry </p> <p>Carotte râpée </p> <p>Boulette sarrasin, lentille, sauce cantadou agrumes et potiron</p> <p>Penne  </p> <p>Cake Mandarine </p>	<p>Filet de colin, sauce coco citron vert  </p> <p>Carotte au jus</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Yaourt nature sucre</p> <p>Salade d'agrumes (Clémentine,, pomelos, orange)</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de la mer durable



Plat végétarien
















Œuf de poule élevée en plein air



Menus de la Semaine du 20 au 24 janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Sauté de porc, moutarde à l'ancienne. </p> <p>Purée de carotte</p> <p> Brie</p> <p>Fromage blanc</p> <p> Compote de pomme allégée en sucre</p> <p>Compote banane allégée en sucre</p>	<p> Rémoulade de panais et pomme BIO</p> <p>Radis beurre</p> <p>Gratin de pdt, butternut, carotte, pois chiche aux amandes </p> <p> Liégeois chocolat </p> <p>Liégeois vanille</p>		<p> Chou blanc</p> <p>Choux rouges</p> <p>Aiguillette de volaille au thym </p> <p>Blé tendre</p> <p>Gâteau haricot blanc myrtille </p>	<p>Filet de hoky epice douce </p> <p>Petit pois </p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Menus de la Semaine du 27 au 31 janvier 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tarte Méditerranéenne</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre Compote tous fruits allégés en sucre</p>	<p>Méli-mélo de salade Pomelo</p> <p>Torsade sauce lentille verte façon Bolognaise, graine de courge</p> <p>Flan lacté vanille Flan lacté chocolat</p>		<p>Betterave Carotte râpée</p> <p>Roti de porc au Jus Semoule</p> <p>Tarte abricot Tarte citron</p>	<p>Filet de colin pané riz soufflé</p> <p>Ratatouille</p> <p>Coulommiers Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison au choix</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en plein air




Produit de la mer durable



Menus de la Semaine du 03 au 07 février 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	chandeleur			
<p>Steak de veau, jus aux herbes </p> <p>Carotte</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré</p> <p>Cocktail de fruit Pêche au sirop</p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Salade de Mache betterave </p> <p>Gratin de macaroni, crème brocolis, cheddar mozzarella </p> <p>Crêpe au sucre </p> <p>Crêpes confiture </p> 		<p>Soupe de potiron </p> <p>Haricot blanc persillé </p> <p>Tartiflette (pdt, fromage, lardons) </p> <p>Crème dessert chocolat </p> <p>Crème dessert vanille </p>	<p>Filet de colin </p> <p>Purée de céleri </p> <p>Carré Tomme blanche</p> <p>Fruits de saison au choix</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cœuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable

