

Menus de la Semaine du 29 Août au 2 Septembre 2022



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Menu de la rentrée

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

Menus de la Semaine du 05 au 09 septembre 2022


LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


Taboulé (**semoule**)

Gluten

Betteraves 

Sulfites, moutarde

Entrées

Pastèque

Pas d'allergènes

Tomates basilic 

Sulfites, moutarde


Pâté de campagne et
cornichons

Gluten, lait, soja, moutarde


Plats

Fricadelles de bœuf 

Gluten, lait, soja

Gnocchi brocolis, crème de
petits pois et mozzarella 

Gluten, lait


Rôti de dinde sauce miel et
poivrons 

Gluten

Cordon bleu

Gluten, lait, soja

Colin d'Alaska sauce citron 

 Poisson, crustacé, lait

Garnitures

Duo de haricots

Lait

Courgettes

Lait

Pennes 

Gluten, lait

Riz 

Lait

Produits laitiers

Bûche de lait mélange

Lait

Petit suisse

Lait

Vache qui rit 

Lait

Fromage ail et fines et
herbes

Lait

Camembert

Lait

Desserts

Crème dessert caramel

Lait

Fruit

Pas d'allergènes

Beignet au chocolat

Œufs, gluten, fruits à coque, lait

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**

Gluten

Concombres vinaigrette

Sulfites, moutarde

Œufs durs mayonnaise

Œufs, moutarde, sulfites

Salade batavia croûtons
oignons et dès d'emmental

Sulfites, moutarde, lait



Melon

Pas d'allergènes

Rôti de porc

Gluten

Sauté de poulet sauce aux fines
herbes

Gluten, Lait



Plats

Pizza

Gluten, lait



Couscous de légumes

Céleri, moutarde



Blanquette de poisson

Lait, gluten, poisson, crustacés



Carottes au jus

Pas d'allergènes



Purée St Germain

Lait



Garnitures

Salade verte

Sulfites, moutarde

Semoule

Gluten, lait



Blé

Lait, gluten



Produits laitiers

Yaourt sucré

Lait

Fraidou

Lait

Petit filou

Lait

Tomme blanche

Lait

Gouda

Lait

Desserts

Fruit

Pas d'allergènes



Fruit

Pas d'allergènes

Lacté vanille caramel

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



Issu de l'agriculture
biologique

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

Salade et brunoise de légumes

Sulfites, moutarde

Betteraves vinaigrette

Sulfites, moutarde

Céleri rémoulade

Sulfites, moutarde, œufs

Parmentier de lentilles et carottes



Gluten, lait



Sauté de bœuf aux olives

Gluten, lait



Boulettes de mouton

Gluten, lait

Garnitures

Pâtes



Gluten, lait

Nuggets de poulet

Gluten, céleri, moutarde

Merlu sauce niçoise

Lait, gluten, poisson, crustacés



Salade verte

Sulfites, moutarde

Chou fleur

Lait

Pâtes



Gluten, lait

Pommes noisettes

Pas d'allergènes

Poêlée de légumes

Lait, gluten



Produits laitiers

Fromage blanc

Lait



Petit moulé

Lait

Emmental

Lait

Yaourt aromatisé

Lait



Coulommiers

Lait



Desserts

Fruit

Pas d'allergènes

Chou à la crème

Lait, œuf, gluten, soja

Compote fruits rouges

Pas d'allergènes



Fruit

Pas d'allergènes

Gâteau poires noisette

Lait, œufs, gluten, fruits à coque



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



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

Feuilleté emmental

Gluten, 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



Rôti de bœuf

Pas d'allergènes

Bolognaise de lentilles



Céleri



Colin pané et citron

Gluten, poisson

Garnitures

Boulgour et sauce tomate

Gluten, lait

Carottes sautées

Lait

Purée de potiron

Lait



Pâtes



Lait, gluten

Riz



Lait

Produits laitiers

Tomme noire

Lait



Vache qui rit

Lait



Yaourt sucré

Lait



Brie

Lait

Edam

Lait

Desserts

Fruit

Pas d'allergènes

Gâteau aux pommes

Lait ,œuf ,gluten



Fruit

Pas d'allergènes

Fruit

Pas d'allergènes

Mousse au chocolat

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



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

Macédoine

Sulfites, moutarde, œufs

Tomates

Sulfites, moutarde

Carottes râpées

Sulfites, moutarde

Aiguillettes de poulet

Gluten, lait



Quiche au fromage



Gluten, lait, œufs



Sauté de dinde

Gluten, lait



Plats

Rôti de porc au jus

Pas d'allergènes

Poisson blanc

Lait,, gluten, poisson



Garnitures

Pommes noisette

Pas d'allergènes

Salade verte

Sulfites, moutarde

Riz



Lait

Purée de potiron

Lait

Farfalles

Lait ,gluten

Produits laitiers

Camembert



Lait

Yaourt aromatisé

Lait

Vache qui rit

Lait

Petit suisse sucré



Lait

Gouda



Lait

Desserts

Fruit

Pas d'allergènes

Barre bretonne

Œuf ,gluten

Compote

Pas d'allergènes

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	
--------------	--	--------------	--	-----------------	--	--------------	--	-----------------	--

Maroc Salade de pois chiches Moutarde		Turquie Carottes et chou blanc sauce blanche Lait		Entrées Italie Mascarpone au pesto rouge et gressins Lait, gluten		Espagne Salade espagnole (SV, poivrons, chorizo) Sulfites, moutarde		France Tomates, olives noires et vinaigrette à l'huile d'olive Sulfites, moutarde	
 Tajine Marocain végétarien Céleri, moutarde		Kebab émincé de dinde Lait		Plats Coquillettes bolognaise Gluten		 Paëlla (riz) Crustacés		Poisson façon bouillabaisse Poisson, crustacés	
Semoule Gluten, lait		Potatoes Pas d'allergènes		Garnitures		Pommes de terre rondes Lait, gluten			
Yaourt sucré Lait		Emmental Lait		Produits laitiers Mozzarella râpée Lait		Tomme blanche Lait		Vache qui rit Lait	
Salade de mandarines à la cannelle Pas d'allergènes		Fromage blanc miel et amandes Lait, fruits à coques		Desserts Raisins Pas d'allergènes		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

Salade iceberg et maïs

Sulfites, moutarde

Taboulé (**semoule**)

Gluten

Champignons frais

Lait

Carottes râpées vinaigrette à l'orange

Sulfites, moutarde

Potage de légumes

Gluten, lait

Chili SIN carne

Pas d'allergènes

Cordon bleu

Gluten, lait

Sauté de bœuf

Gluten, lait

Chipolatas

Pas d'allergènes

Parmentier de poisson au potiron

Gluten, lait, poisson, crustacés

Riz

Pas d'allergènes

Cordiale de légumes

Lait

Pâtes

Gluten, lait

Lentilles

Pas d'allergènes

Salade verte

Sulfites, moutarde

Coulommiers

Lait

Yaourt aromatisé

Lait

Bleu

Lait

Petit cotentin

Lait

Petit suisse sucré

Lait

Compote bananes

Pas d'allergènes

Fruit

Pas d'allergènes

Fruit au sirop

Pas d'allergènes

Crème dessert

Lait

Fruit

Pas d'allergènes

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Plat végétarien



Ouf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Cuisiné par nos équipes



AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE