

Menus de la Semaine du 23 au 27 Février 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Betteraves rouges

Sulfites moutarde

Salade verte, maïs

Sulfites moutarde



Œuf dur mayonnaise

Œuf sulfite moutarde

Carottes râpées

Sulfite ,moutarde



Plat

Boulette de bœuf



Gluten moutarde lait

**Boulgour sauce curry pois
chiche épinard**

Gluten lait

Poulet rôti au jus



Gluten lait

Hoki PMD sauce tomate

Gluten lait poisson



Accompagnement

Frite au four

**Duo de choux fleur et brocolis
béchamel**

Gluten lait

Haricots beurre à l'ail

Lait

Produit laitier

Fromage blanc et sucre

Lait

Camembert

Lait



Yaourt aromatisé

Lait

Fromage fondu vache qui rit

Lait



Dessert

Fruit de saison



Pas d'allergènes

Compote de pomme banane

Pas d'allergènes

Fruit de saison

**Moelleux chocolat aux haricots
blancs**

Œuf lait gluten



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 02 au 06 Mars 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Salade vert pomme, comté

,sulfite, moutarde lait

Coquillette au pesto

Sulfite moutarde œuf gluten

Soupe de patate douce et orange

Lait

Radis et beurre

Plat

Sauté de dinde sauce aux olives

Poisson, gluten, lait

Quiche au fromage

Gluten lait œuf

volaille kebab

Gluten lait

Merlu PMD bretonne (crème champignons, poireaux)

Pas d'allergènes

Accompagnement

Jardinière de légumes
assaisonnement persil

Gluten lait



Pas d'allergènes

Pomme noisette

Riz Bio

Lait

Produit laitier

Yaourt Bio

Lait



Petit fromage frais sucre

Lait

Petit moulé bio

Lait

Fromage au lait pasteurisé
Carré

Lait

Dessert

Cake à la cannelle

Œufs gluten lait



Fruit de saison Bio

Lait

Fruit de saison Bio

Pas d'allergènes



Coupe de purée de pomme

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 09 au 13 Mars 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Betteraves vinaigrette



Sulfites moutarde

Radis noir et carotte râpés

Sulfite moutarde

Salade verte, maïs, croutons

Sulfites moutarde

Soupe de poireaux et pomme de terre

Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs et pois chiches

Gluten lait céleri

sauce Bolognaise de bœuf



lait gluten

Cordon bleu

Gluten lait

Hoki PMD sauce coco citron vert



Poisson lait gluten

Semoule bio

Gluten ,lait

Penne bio



Gluten, lait

Carottes et navets

Lait

Haricots verts

Lait

Fromage frais Saint Môret

Lait

Tomme grise

Lait

Yaourt nature sucre

Lait

Coulommiers

Lait

Fruit de saison Bio



Crème dessert saveur chocolat

Lait ,soja

Madeleine

Œuf gluten lait

Fruit de saison Bio = banane



Noa et Papille



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 16 au 20 mars 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Céleri rémoulade

Sulfites moutarde œuf



Carotte râpée

Sulfite moutarde

Entrées

Salade de blé et tomates

Gluten œuf lait

**Salade iceberg et sauce
végétale et menthe**

Plat

**Sauté de dinde sauce
dijonnaise (moutarde)**



Gluten lait

**Recette végétale :
Riz et pois chiches tikka massala**

Roti de bœuf au jus

Lait gluten



**Poisson blanc meunière et
citron**

Poisson gluten lait



Accompagnement

**Chou fleur en béchamel et
pomme de terre lamelle**

Gluten lait



Brocolis

Pomme noisette

Produit laitier

Lait

**Petit fromage frais nature et
sucre**

Lait

Cheddar

Lait

Dessert

**Dessert lacté gélifié saveur
vanille**

Lait

Compote poire, pomme, ananas



Fruit de saison Bio

Pas d'allergènes

Flan praliné

Lait



Noa et Papille



**Agriculture
biologique**



**Produit
Français**



**Produit de la mer
durable**



**Appellation
d'origine protégée**

Label Rouge



Végétarien

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus de la Semaine du 23 au 27 Mars 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Mâche et betterave

Sulfites moutarde

Chou chinois raisin et abricot

Sulfites moutarde

Rosette

Lait



Panais rémoulade aux pommes

Œuf sulfite moutarde



Plat

Boulettes de lentilles et sarrasin sauce tomate

Gluten ,lait



Poulet au jus

, gluten, lait



rôti de porc sauce au thym

Gluten lait

**Parmentier de colin et saumon
PMD**

Gluten lait ,pailson

Accompagnement

Coquillettes Bio

Lait gluten



**Haricots verts à l'ail et
boulgour Bio**

Lait gluten

Carottes et pomme de terre

Lait



Produit laitier

Yaourt Bio

Lait



Mimolette

Lait

Fromage fondu demi-sel

Lait

Tomme blanche

Lait



Dessert

Fruit de saison Bio

Pas d'allergènes

**Purée de pomme fraîche
parfumée à la cannelle**

Fruit de saison Bio

Pas d'allergènes



Mousse au chocolat au lait

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 30 mars au 02 avril 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Radis rondelles

Sulfites moutarde

Crêpe à l'emmental

Gluten ,lait

Betteraves vinaigrette

sulfite ,moutarde

Maches, noix et emmental

Sulfites moutarde gluten lait

Plat

Rôti de dinde jus aux oignons

gluten, lait ,moutarde

**Sauté de bœuf sauce origan
tomate**

Gluten

Riz sauce tomate lentille corail

gluten lait

**Pate Bio sauce colin Alaska
PMD pois chiche façon
blanquette**

Gluten

Accompagnement

Choux romanesco

Lait

Petits pois



Lait ,gluten



Pas d'allergènes

Produit laitier

Camembert

Lait

Petit fromage frais sucre

Lait

Yaourt Bio

Lait

Croc lait

Lait

Dessert

Gâteau façon financier

Œuf ,lait ,gluten fruit a coque

Fruit de saison = banane

Pas d'allergènes

Fruit de saison

Pas d'allergènes

**Liégeois saveur vanille sur lit de
caramel**

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