Semaine du 26 Février au 01 mars 2024

Lundi

Entrée

Soupe aux légumes (carotte, poireau, navet, pomme de terre)
Crêpes au jambon et emmental

Salade verte

Plat

Parmentier de canard et patate douce
Filet de cabillaud sauce citron persille

I

Garnitures

Fondue de poireau
Riz créole

Produits laitiers

Assortiment de yaourts
Camembert

Desserts

Purée de pommes
Corbeille de fruits

Mardi

Entrée

Salade coleslaw

Haricots verts vinaigrette

Salade verte

Plat

Orge perlé, sauce légumes, pois cassés, graines de courge

Nuggets à l'emmental

Garnitures

Carottes rondelles
Purée saint-germain

Produits laitiers

Assortiment de yaourts
Brie

Desserts

Dessert lacté gélifié au vanille
Corbeille de fruits

Mercredi

Entrée

Toast de sardine

Lentilles à l'échalote

Salade verte

Plat

Colin d'Alaska sauce ciboulette

Roti de veau sauce chasseur

Garnitures

Mélange 5 céréales
Brocolis

Produits laitiers

Assortiment de yaourts
Montcadi croute noire

Desserts

Beignet au chocolat et noisettes
Corbeille de fruits

Jeudi

Entrée

Terrine forestière cornichon

Endives aux croutons

Salade verte

Plat

Cheeseburger

Poisson blanc meunière citron

Garnitures

Pommes de terre quartier avec peau

Produits laitiers

Assortiment de yaourts
Cantal

Desserts

Cake à la noix de coco

Corbeille de fruits

Vendredi

Entrée

Carottes râpées

Quinoa façon taboulé, carottes et mimolette
Salade verte

Plat

Sauce volaille curry

Lasagnes merlu

Garnitures

Jardinière de légumes
Penne semi complètes

Produits laitiers

Assortiment de yaourts

Fromage frais

Desserts

Crème caramel
Corbeille de fruits

Végétarien
Cuisiné par nos équipes
Viande Label rouge
Appellation d'origine protégée
Charolais
Certification environnementale de niveau 2
Décongelé
Produit de la mer durable
Agriculture biologique
- **Menu conseillé**

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Semaine du 04 au 08 mars 2024

Lundi

Entrée

Houmous et gressin

Céleri rémoulade

Salade verte
Vinaigrettes bar moutarde et citron

Plat

Beignets de poisson blanc

Yassa de pilon de poulet

Garnitures

Duo de haricots verts et beurre

Semoule

Produits laitiers

Assortiment de yaourts

Fromage frais fraidou

Desserts

Donuts sucré

Corbeille de fruits

Mardi

Entrée

Soupe de légumes et haricots verts

Chou rouge aux pommes

Salade verte
Vinaigrettes bar moutarde et citron

Plat

Tarte provençale et salade verte

Coquillettes sauce crème de courgettes, petits pois

Garnitures

(plat complet)

Produits laitiers

Assortiment de yaourts

Gouda

Desserts

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Corbeille de fruits

Mercredi

Entrée

Pizza reine

Macédoine sauce à la mayonnaise

Salade verte
Vinaigrettes bar moutarde et citron

Plat

Jambon de dinde

Duo colin d'Alaska et saumon sauce au crevette

Garnitures

Purée crécy

Lentilles

Produits laitiers

Assortiment de yaourts

Mimolette

Desserts

Compote pommes et abricots allégée en sucres

Corbeille de fruits

Jeudi

Entrée

Taboulé

Carottes râpées

Salade verte
Vinaigrettes bar moutarde et citron

Plat

Emincé de cabillaud sauce crème

Omelette a l emmental

Garnitures

Courgettes basilic

Frites

Produits laitiers

Assortiment de yaourts

Fromage petit moule

Desserts

Mousse au chocolat au lait

Corbeille de fruits

Vendredi

Entrée

Potage Dubarry

Haricots blancs au saucisson à l'ail

Salade verte
Vinaigrettes bar moutarde et citron

Plat

Sauté de volaille sauce poivre

Dés colin d'Alaska sauce citron

Garnitures

Poêlée bretonne de carotte poireau cèleri et oignon

Riz créole

Produits laitiers

Assortiment de yaourts

Brie

Desserts

Muffin aux pépites de chocolat

Corbeille de fruits

Végétarien
Cuisiné par nos équipes
Viande Label rouge
Appellation d'origine protégée
Charolais
Certification environnementale de niveau 2
Décongelé
Produit de la mer durable
Agriculture biologique
- Menu conseillé

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Semaine du 11 au 15 mars 2024

MISSION RECETTES DURABLES

Lundi

Entrée

Radis au beurre

Carottes râpées au citron

Salade verte
Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes

Plat

Boulettes de bœuf au jus

Filet de lieu sauce citron

Garnitures

Légumes couscous
Semoule

Produits laitiers

Assortiment de yaourts
Camembert

Desserts

Barre bretonne et caramel liquide

Corbeille de fruits

Mardi

Entrée

Oeuf dur à la mayonnaise

Maïs en salade

Salade verte
Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes

Plat

Fondant au fromage de brebis

Farfalle, pesto brocolis et haricots blancs

Garnitures

(PLAT COMPLET)

Produits laitiers

Assortiment de yaourts
Edam

Desserts

Brownie

Corbeille de fruits

Mercredi

Entrée

Salade pate perle surimi carotte

Tomates aux olives

Salade verte
Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes

Plat

Sauté de veau marengo

Dés colin d'Alaska sauce blanquette aux petits légumes

Garnitures

Duo carotte
Riz créole

Produits laitiers

Assortiment de yaourts

Fromage fondu carré

Desserts

Corbeille de fruits

Tarte au citron

Jeudi

Entrée

Pâté pur volaille

Salade de haricot vert et poivron rouge
Salade verte
Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes

Plat

Saucisse de volaille façon chipolata

Tortilla

Garnitures

Boulgour
Légumes du sud et son crumble

Produits laitiers

Assortiment de yaourts

Bleu d'Auvergne

Desserts

Mousse au chocolat

Corbeille de fruits

Vendredi

Entrée

Cake pois chiche cumin sc fromage blanc

Cubes de betteraves

Salade verte
Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes

Plat

Merlu sauce champignon crème

Roti de porc au jus

Garnitures

Jardinière de légumes
Pommes de terre vapeur

Produits laitiers

Assortiment de yaourts
Fromage fondu kiri

Desserts

Compote pommes et fraises allégée en sucres

Corbeille de fruits

Végétarien · Cuisiné par nos équipes · Viande Label rouge · Appellation d'origine protégée · Charolais
Certification environnementale de niveau 2 · Décongelé · Produit de la mer durable · Agriculture biologique - **Menu conseillé**

sodexo SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Semaine du 18 au 22 mars 2024

MISSION RECETTES DURABLES

Lundi

Entrée

Feuilleté au fromage fondu

Soupe aux champignons

Salade verte

Vinaigrettes bar moutarde et balsamique

Plat

Cordon bleu de volaille

Duo colin d'Alaska et saumon sauce citron persille

Garnitures

Courgettes braisées

Orge perlée

Produits laitiers

Assortiment de yaourts

Saint Nectaire

Desserts

Entremets au chocolat

Corbeille de fruits

Mardi

Entrée

Pâté de campagne

Radis roses

Salade verte

Vinaigrettes bar moutarde et balsamique

Plat

Beignets de poisson blanc

Sauté de boeuf sauce poivrade

Garnitures

Haricots verts persillés

Spaghetti

Produits laitiers

Assortiment de yaourts

Fromage fondu la vache qui rit

Desserts

Corbeille de fruits

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Mercredi

Entrée

Mousse aux asperges

Concombres rondelles

Salade verte

Vinaigrettes bar moutarde et balsamique

Plat

Filet de cabillaud sauce aurore

Wing de poulet sauce barbecue

Garnitures

Polenta crémeuse

Tian de légumes

Produits laitiers

Assortiment de yaourts

Coulommiers

Desserts

Gâteau à la vanille

Corbeille de fruits

Jeudi

Entrée

Tartine au thon et à la ciboulette

Chou blanc et dés de mimolette

Salade verte

Vinaigrettes bar moutarde et balsamique

Plat

Dahl de lentilles

Riz, korma végétarien brunoise provençale et petit pois

Garnitures

Carottes persillées

Riz bio créole

Produits laitiers

Assortiment de yaourts

Fromage frais cantafrais

Desserts

Compote pommes et fraises allégée en sucres

Corbeille de fruits

Vendredi

Entrée

Crumble aux graines de courge

Carottes râpées

Tomate mozzarella

Salade verte

Vinaigrettes bar moutarde et balsamique

Plat

Boudin antillais

Fricassée colin d'Alaska

Garnitures

Epinards en branche béchamel

Purée à la patate douce

Produits laitiers

Assortiment de yaourts

Montcadi croute noire

Desserts

Corbeille de fruits

Beignet au chocolat et noisettes

Végétarien · Cuisiné par nos équipes · Viande Label rouge · Appellation d'origine protégée · Charolais

Certification environnementale de niveau 2 · Décongelé · Produit de la mer durable · Agriculture biologique - **Menu conseillé**

sodexo SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Semaine du 25 au 29 mars 2022

Lundi

Entrée

Salade d'haricots beurre à l'échalote

Rillettes cornichon

Salade verte
Vinaigrettes bar moutarde et à la tomate

Plat

Sauté de poulet sauce barbecue

Saumonette sauce armoricaine

Garnitures

Pommes de terre boulangères

Tomates à la provençale

Produits laitiers

Assortiment de yaourts
Bleu

Desserts

Corbeille de fruits

Glace à l'eau mister freeze

Mardi

Entrée

Cake à la tomate olives et basilic

Salade de tomate au maïs vinaigrette

Salade verte
Vinaigrettes bar moutarde et à la tomate

Plat

Jambon de dinde

Filet de hoki sauce aïoli

Garnitures

Mélange de millet, orge et sarrasin aux fines herbes
Petits pois à l'étuvé

Produits laitiers

Assortiment de yaourts
Fromage frais fraidou

Desserts

Corbeille de fruits

Fromage blanc et corn flakes

Mercredi

Entrée

Dips radis houmous betterave

Pommes de terre aux olives

Salade verte
Vinaigrettes bar moutarde et à la tomate

Plat

Filet de merlu sauce citron

Tajine de boeuf

Garnitures

Gratin de navets et oignons caramélisés
Semoule

Produits laitiers

Assortiment de yaourts
Edam

Desserts

Corbeille de fruits

Eclair parfum chocolat

Jeudi

Entrée

Salade de riz aux olives

Salade à la grecque *(tomate, concombre, fromage de brebis, olive)*

Salade verte
Vinaigrettes bar moutarde et à la tomate

Plat

Filet de cabillaud sauce basilic

Nuggets de poulet et ketchup de pommes

Garnitures

Carottes persillées

Penne semi complètes

Produits laitiers

Assortiment de yaourts
Buchette lait de mélange
Fromage petit moule

Desserts

Corbeille de fruits

Gâteau au yaourt

Vendredi

Entrée

Carottes râpées, vinaigrette curry, miel et gingembre

Taboulé à la menthe

Salade verte
Vinaigrettes bar moutarde et à la tomate

Plat

Riz sauce crème de courgettes et petits pois

Quenelles gratinées à la normande

Garnitures

Ratatouille

Riz créole

Produits laitiers

Assortiment de yaourts
Fromage fondu carré

Desserts

Corbeille de fruits

Smoothie de pomme banane et framboise

Végétarien · Cuisiné par nos équipes · Viande Label rouge · Appellation d'origine protégée · Charolais
Certification environnementale de niveau 2 · Décongelé · Produit de la mer durable · Agriculture biologique - **Menu conseillé**

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Semaine du 01 avril au 05 avril

Lundi

Mardi

Entrée

Pâté de campagne

Oeufs dur mimosa

Salade verte

Vinaigrettes bar moutarde et sauce bulgare

Plat

Navarin d'agneau

Feuilleté de poisson au beurre blanc

Garnitures

Mélange 5 céréales

Printanière de légumes

Produits laitiers

Assortiment de yaourts

Fromage petit moulé à l'ail et aux fines herbes

Desserts

Corbeille de fruits

Muffin aux pépites de chocolat

Mercredi

Entrée

Lentilles à l'échalote

Céleri râpé, fromage blanc au curry et raisins secs

Salade verte

Vinaigrettes bar moutarde et sauce bulgare

Plat

Rôti de porc sauce tomate

Colin d'Alaska sauce citron persillée

Garnitures

Carottes au thym

Penne rigate

Produits laitiers

Assortiment de yaourts

Emmental

Desserts

Corbeille de fruits

Apple crumble

Jeudi

Entrée

Gaspacho de tomate

Salade de pâtes aux poivrons, olives et origan

Salade verte

Vinaigrettes bar moutarde et sauce bulgare

Plat

Riz sauce haricot rouge maïs tomate graine tournesol

Quiche à la courgette tomate et mozzarella

Garnitures

Courgettes au basilic

Riz créole

Salade verte

Produits laitiers

Assortiment de yaourts

Brie

Desserts

Biscuit de Savoie

Dessert lacté fraise

Corbeille de fruits

Vendredi

Entrée

Pizza aux olives

Salade de petits pois fèves et fromage de brebis à la menthe

Salade verte

Vinaigrettes bar moutarde et sauce bulgare

Plat

Beignet de calamar et citron

Steak haché sauce aigre douce

Garnitures

Brocolis

Purée de pomme de terre

Produits laitiers

Assortiment de yaourts

Fromage fondu la vache qui rit

Desserts

Ananas et kiwi

Corbeille de fruits

Végétarien · Cuisiné par nos équipes · Viande Label rouge · Appellation d'origine protégée · Charolais

Certification environnementale de niveau 2 · Décongelé · Produit de la mer durable · Agriculture biologique - **Menu conseillé**

sodexo SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Semaine du 22 au 26 avril

Lundi

Entrée

Acras de morue et salade

Macédoine mayonnaise

Salade verte
Vinaigrettes bar moutarde et à la tomate

Plat

Colin d'Alaska sauce citron

Cordon bleu de volaille

Garnitures

Haricots cocos gratinés
Ratatouille

Produits laitiers

Assortiment de yaourts

Fromage frais fraidou

Desserts

Purée pommes et bananes

Corbeille de fruits

Mardi

Entrée

Cake du pot agé (maïs, petits-pois et ciboulette)

Melon

Salade verte
Vinaigrettes bar moutarde et à la tomate

Plat

Sauce aux 3 fromages (parmesan, mozzarella, bleu)

Spaghetti sc haricots rouge, carottes, fèves et billes de mozzarella

Garnitures

Poêlée d'été
Spaghetti

Produits laitiers

Assortiment de yaourts

Camembert

Desserts

Corbeille de fruits

Crumble aux fruits rouges

Mercredi

Entrée

Carottes à la grecque

Concombres rondelle

Salade verte
Vinaigrettes bar moutarde et à la tomate

Plat

Filet de merlu sauce agrumes

Sauté de poulet sauce barbecue

Garnitures

Blé au coulis de tomate
Brocolis

Produits laitiers

Assortiment de yaourts

Fromage fondu kiri

Desserts

Tarte alsacienne aux pommes

Corbeille de fruits

Jeudi

Entrée

Tartine oeuf et ciboulette

Céréales betteraves et ciboulette

Salade verte
Vinaigrettes bar moutarde et à la tomate

Plat

Sauté de veau au jus

Poisson blanc meunière

Garnitures

Jardinière de légumes
Purée de pomme de terre

Produits laitiers

Assortiment de yaourts

Edam

Desserts

Corbeille de fruits

Mousse noix de coco

Vendredi

Entrée

Haricots rouges en salade façon texane

Mousse de canard et cornichons

Salade verte
Vinaigrettes bar moutarde et à la tomate

Plat

Pain de colin d'Alaska

Rougail saucisses

Garnitures

Haricots verts à l'ail
Riz pilaf

Produits laitiers

Assortiment de yaourts

Fromage fondu carré

Desserts

Chou chantilly

Corbeille de fruits

Crème dessert saveur chocolat

Végétarien · Cuisiné par nos équipes · Viande Label rouge · Appellation d'origine protégée · Charolais · Certification environnementale de niveau 2 · Décongelé · Produit de la mer durable · Agriculture biologique · **Menu conseillé**

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE