















# Menus

## Semaine du 2 au 6 Septembre 2019



Découvrir pour mieux grandir

Toutes les crudités sont épluchées, râpées ou coupées en cuisine. Les épluchures sont revalorisées en composte directement sur la cuisine.  
Toutes les vinaigrettes sont faites maison avec oignons, ou échalotes fraîches, huile, vinaigre...

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon type Charentais	Salade de betteraves et maïs 	Chou blanc et mimolette	 <b>Emincé kébab</b>  <b>Pommes rissolées et salade verte</b>  <b>Yaourt nature</b>   <b>Cookie chocolat noir M&amp;MS</b>   	 Tomates mozzarella
Merguez	Rôti de dinde froid et ketchup 	Sauté de bœuf aux olives 		Blanquette de poisson 
Haricot vert persillés 	Penne rigate	Carottes béchamel et pdt 		Riz créole 
Fromage	Petit suisse	Fromage		Fromage
Milk shake à la vanille 	Fruit de saison	Compote allégée de pomme 		Flan saveur chocolat



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus

## Semaine du 9 au 13 Septembre 2019



— Découvrir pour mieux grandir —

Toutes les crudités sont épluchées, râpées ou coupées en cuisine. les épluchures sont revalorisées en composte directement sur la cuisine.  
Toutes les vinaigrettes sont faites maison avec oignons, ou échalotes fraîches, huile, vinaigre...

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pdt au chorizo et poivrons	Melon vert	Crêpe au fromage	Radis roses	Tomate vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne
Pavé de Colin d'Alaska meunière	Sauté de veau marengo	Cuisse de poulet rôti au jus	Chili Sin Carné	Filet de merlu sauce tomate
Poêlée d'été	Purée de pomme de terre	Haricots beurre persillés	Fromage	pâtes
Fromage	Fromage	Yaourt nature	Flan saveur vanille nappé caramel	Fromage
Fruit de saison	Gâteau chocolat	Salade de fruits frais		Compote allégée de poire



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP



Plat végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

















# Menus de la Semaine du 16 au 20 Septembre 2019

Toutes les crudités sont épluchées, râpées ou coupées en cuisine. Les épluchures sont revalorisées en composte directement sur la cuisine.  
Toutes les vinaigrettes sont faites maison avec oignons, ou échalotes fraîches, huile, vinaigre...



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			A l'écoute de ma planète 	
Œuf dur sauce cocktail	Haricots verts aux échalotes	Concombres rondelles	Salade de tomates mozzarella 	Salade verte et Edam 
Bœuf aux carottes 	Pasta à l'espagnole (chorizo, jambon, brunoise provençale) 	Sauté de porc au caramel 	Dahl de lentilles corail 	Fricassée de poisson blanc 
Brocolis	Penne rigate 	Épinards en branche béchamel	Fromage	Carottes rondelles
Petit filou	Fromage 	Et gratin dauphinois	Tarte citron 	Yaourt nature 
Fruit de saison 	Fruit de saison	Fromage		Gâteau au chocolat 
		Compote allégée de tutti frutti		



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien














# Menus de la Semaine du 23 au 27 Septembre 2019



Toutes les crudités sont épluchées, râpées ou coupées en cuisine. les épluchures sont revalorisées en composte directement sur la cuisine.  
Toutes les vinaigrettes sont faites maison avec oignons, ou échalotes fraîches, huile, vinaigre...

— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Chou blanc et mimolette	 Carottes à la Grecque	Melon type charentais	pastèque	Mousse de canard
Rôti de porc au jus 	Haché au veau sauce cheddar 	Gigot d'agneau rôti à l'ail	Sauté de dinde sauce paprika 	Poisson blanc sauce crevette 
Ratatouille	Pommes noisettes	Haricots verts et flageolets persillés	Farfalles 	Courgettes braisées 
Fromage	Fromage	Yaourt nature	Fromage	Fromage
mister Freeze 	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Cake ananas 	Fruit de saison 



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien
















# Menus de la Semaine du 30 Septembre au 4 Octobre 2019



Découvrir pour mieux grandir

Toutes les crudités sont épluchées, râpées ou coupées en cuisine. Les épluchures sont revalorisées en composte directement sur la cuisine.  
Toutes les vinaigrettes sont faites maison avec oignons, ou échalotes fraîches, huile, vinaigre...

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de cœurs de palmier et tomates 	Rillettes de thon 	Carottes râpées	Soupe froide courgette et fromage ail et fines herbes 	Salade verte et Edam 
Echine ½ sel 	Daube de bœuf à la Provençale 	Omelette aux oignons	Colombo de dinde 	Filet de hoki sauce armoricaine 
Pommes de terres rôties aux herbes	Bouquetière de légumes et blé pilaf	Crumble de potiron au parmesan	Riz créole 	Flan de brocolis
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt nature 
Fruit de saison 	Barre bretonne 	Entremet	Fruit de saison	Tarte crème de marrons et sésame 



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 7 au 11 octobre 2018

Semaine de la découverte du goût : Le pain



Découvrir pour mieux grandir

Toutes les crudités sont épluchées, râpées ou coupées en cuisine. les épluchures sont revalorisées en composte directement sur la cuisine.  
Toutes les vinaigrettes sont faites maison avec oignons, ou échalotes fraîches, huile, vinaigre...

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <b>Suède</b>	 <b>Mexique</b>	 <b>Croatie</b>	 <b>USA</b>	 <b>Afrique</b>
<p>Concombre à la menthe</p> <p>Boulettes au bœuf sauce moutarde à la cannelle et <b>chapure</b></p> <p>Chou et carotte à la crème de thym gratiné</p> <p>Et Blé tendre</p> <p>Fromage</p> <p>Fromage blanc et gelée de groseille</p>	<p>Salade verte</p> <p><b>wrap</b> thon crudité</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Toast</b> de sardine</p> <p>Bœuf braisé façon pasticada (carotte, céleri et pruneau)</p> <p>Ghocchetti</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade Coleslaw</p> <p>Wings de poulet sauce barbecue</p> <p>Petits pois à l'étuvés</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Gâteau façon <b>cookie</b> aux pépites de chocolat</p>	<p>Carottes râpées</p> <p><b>Pain</b> de poisson</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Fromage</p> <p>Soupe de mangue au citron vert, et ananas au piment</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 14 au 18 octobre 2019

Toutes les crudités sont épluchées, râpées ou coupées en cuisine. Les épluchures sont revalorisées en composte directement sur la cuisine.  
Toutes les vinaigrettes sont faites maison avec oignons, ou échalotes fraîches, huile, vinaigre...

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe	Salade de maïs et macédoine	Céleri rémoulade 	Salade verte	Pâté de campagne
Palette de porc à la diable	Escalope de dinde à la crème	Rôti de bœuf	Poisson pané	Couscous végétarien 
Chifferi	 lentilles à l'indienne	Haricot beurre à l'ail et pomme de terre noisette	Choux fleurs béchamel 	
Fromage	Fromage 	Fromage	Yaourt nature 	Fromage 
Flan saveur vanille nappé caramel	Salade de fruits frais 	Smoothie à la pomme et ananas 	Cake poire chocolat 	Fruit de saison



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien

