







# Menus de la Semaine du 02 au 06 Septembre 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de betteraves	Salade de concombres	Carottes râpées Vinaigrette balsamique	<b>Menu de la rentrée</b> Sirop de grenadine 	Œuf dur sauce cocktail
Crispidor à l'emmental 	Pates aux thons sauce tomates	Tajine de bœuf 	Melon	Pavé de colin sauce crème
Purée de courgette		Légumes couscous et semoule	Steak haché de bœuf, jus aux herbes	Ratatouille et blé
Edam	Fromage blanc au sucre  	Fourme d'Ambert et pain de campagne 	Pommes noisette	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Compote pomme banane allégée en sucre	Roulé à la framboise	Fraidou	Fruit de saison
			Mousse au chocolat	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef









**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 09 au 13 Septembre 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte	Terrine de tomate sauce fromage blanc	Galantine de volaille et cornichon	Tomate et vinaigrette miel moutarde à l'ancienne	Taboulé 
Hachis Parmentier 	Aiguillette de poulet tex mex sauce barbecue	Filet de hoki beurre citronné	Quenelle sauce nantua	Estouffade de bœuf à la provençale 
Vache picon	Penne	Haricots verts persillés et pdt	Riz créole	Petits pois 
Petit pot de glace vanille fraise	Brie	Yaourt nature sucré	Emmental	Fromage frais sucré 
	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme Allégée en sucre	Fruit de saison 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien






Plat du chef



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 16 au 20 Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots beurre	Coleslaw	Pizza reine	Tartare de tomates aux herbes	Pastèque
Nugget's de poulet	Jambon blanc	Rôti de bœuf au jus	Pain pita, falafel et crudités 	Marmite de poisson sauce persane
Coquillettes	Purée d'épinards	Crumble de courgettes au fromage et herbes de Provinces 	Gouda	Carottes persillées
Yaourt aromatisé	Coulommiers	Mimolette	Compote de pomme banane riz soufflé au chocolat 	Petit moulé
Fruit de saison	Flan chocolat	Fruit de saison		Chou vanille

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien







Plat du chef



# Menus de la Semaine du 23 au 27 Septembre 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de tomate	Carottes râpées au citron	Boulgour en salade	Méli-mélo de salades Vinaigrette aux herbes	Betteraves vinaigrette
Sauté de bœuf au curry	Nuggets de blé 	Pavé de colin sauce créole	Echine demi-sel	Haché de poulet sauce provençale
Semoule	Epinard en branche à la béchamel	Jardinière de légumes	Riz Créole	Pâtes torsades
Petit Cotentin	Tomme blanche	Fromage frais sucré	Yaourt nature	Cantal 
Poire belle Hélène 	Entremets à la vanille	Fruit de saison	Tarte à la crème de marron et sésame 	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef




**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 30 Septembre au 04 Octobre 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de tomate et concombre Vinaigrette aigre douce à l'huile de sésame 	Taboulé	Céleri rémoulade	Potage aux poireaux et épices	Salade iceberg
Suprême de merlu sauce vierge	Merguez	Veau marengo	Farfalle aux légumes du sud 	Cordon bleu
Riz et lentilles à l'indienne	Purée de potiron	Haricots beurre et blé		Petits pois
Fraidou	Edam	Brie	Petit filou	Montcadi croûte noire
Compote pomme poire Allégée en sucre	Fruit de saison	Milk shake chocolat 	Fruit de saison	Barre bretonne

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien












Plat du chef



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 07 au 11 Octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Croatie</b></p> <p>Concombre Vinaigrette à l'huile d'olive </p> <p>Bœuf façon pasticada</p> <p>Duo de haricots</p> <p>Bûche mi-chèvre</p> <p>Gâteau façon pain d'épices </p>	<p><b>USA</b></p> <p>Chiffonnade de salade, oignon frits</p> <p>Fishburger (poisson pané sauce tartare) </p> <p>Potatoes</p> <p>Cheddar</p> <p>Smoothie pomme ananas et sirop d'érable </p>	<p><b>Suède</b></p> <p>Rillettes de hareng et poisson blanc, pain polaire </p> <p>Boulettes de soja sauce miel cannelle </p> <p>Purée de légumes</p> <p>Petit filou</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Italie</b></p> <p>Tartine tomate fromage frais façon bruschette</p> <p>Emincé de dinde sauce arrabiata</p> <p>Pâtes serpentine</p> <p>Mozzarella râpée</p> <p>Fromage blanc façon stracciatella </p>	<p><b>Afrique</b></p> <p>Carottes râpées Vinaigrette au curry </p> <p>Pain de poisson à la patate douce, sauce tomate </p> <p>Riz</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique









Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Semaine du 14 au 18 Octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade	Tomates concassées chips tortilla	Coleslaw	Salade iceberg crumble noisette	Salade de riz niçois Vinaigrette à l'huile de noix 
Haché de poulet sauce aigre douce	Torti potiron carotte mozzarella  	Rôti de bœuf, ketchup	Sauté de volaille Sauce normande	Poisson pané
Petits pois et boulgour		Riz	Frites	Haricots verts
Coulommiers	Cantadou	Yaourt nature sucré	 Cantal	Edam
Lacté vanille	Fruit de saison	Chou vanille	Polenta crémeuse chocola  ; 	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique













Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Semaine du 21 au 25 Octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes variés 	Carottes râpées en vinaigrette	Pâté de volaille et cornichon	Méli-mélo de salade verte Vinaigrette balsamique	Betteraves vinaigrette 
Aiguillettes de poulet tandoori	Parmentier de poisson blanc et saumon au brocolis 	Burger de veau sauce barbecue	Omelette basquaise 	Bœuf strogonoff 
Riz créole		Epinards en gratin et blé	Coquillettes	Semoule 
Fromage blanc au sucre  	Tomme blanche	Montcadi croûte noire	Vache picon	Yaourt aromatisé 
Fruit de saison	Paris Brest	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef









# Menus de la Semaine du 28 au 31 octobre 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Friand au fromage	Salade iceberg et maïs Vinaigrette crémeuse à la ciboulette 	Pomelos et sucre	<b>Menu orange et noir</b>	
Pavé de colin façon bouillabaisse	Ragoût de bœuf à l'antillaise	Enchilada aux légumes et soja 	Soupe de potiron et croûtons 	
Purée de brocolis	Riz créole		Boulettes de mouton sauce catalane	
Fromage frais sucré	Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers	Carottes béchamel à la vache qui rit	
Fruit de saison	Compote de pommes Allégée en sucre	Flan nappé caramel Lacté chocolat	Mimolette	
			Salade d'oranges sauce chocolat 	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE