

# Menus de la Semaine du 06 au 10 Février 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté croute	Lentilles à l'échalote	Céleri rémoulade	Potage potiron	Carottes râpées à la ciboulette
Blanquette de veau	Omelette au fromage	Boulettes de bœuf sauce tomate	Rôti de dinde sauce diable	Merlu sauce Dieppoise
Gratin Dauphinois/Bunoise de légumes 	 Haricots verts/pdt	Purée de légumes	Penne/ Julienne	Haricots beurre persillés/Riz 
Bûche de lait de mélange	Tartare ail et fines herbes	Fromage frais demi sel	Mimolette 	Fromage blanc
Compote de pommes 	Fruit de saison	Liégeois saveur chocolat	Tarte flan	Crème dessert vanille

« Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause. »



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



**sodexo**

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 27 au 3 Mars 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette	Potage poireaux pdt	Feuilleté au fromage	<u>Ballade Italienne</u>	Salade de Panais mayonnaise
Rôti de porc au jus	Chili sin carne maison 	Bœuf sauté sauce orientale	Tomate Mozzarella	Colin d'Alaska pané riz soufflé 
Lentilles/ carottes cubes	Salade de saison	Jardinière de légumes	Lasagne bolognaise au Parmesan 	Chou fleur persillé/Riz
Petit Cotentin	Fromage frais Saint Morêt bio	Camembert	Salade verte	Brie
Flamby caramel	Tartelette maison  	Fruit de saison	Tiramisu 	Entremet vanille 



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Cuisiné par  
nos équipes



Œuf de poule  
élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 6 au 10 Mars 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage à la tomate </p> <p>Filet de poulet à l'estragon</p> <p>Pommes sautées/Ratatouille</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Lacté saveur vanille</p>	<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Raviolis au gratin</p> <p>Salade verte</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pâté de foie</p> <p>Jambon sauce madère</p> <p>Serpentinis aux légumes</p> <p>Petit moulé nature </p> <p>Yaourt brassé</p>	<p>Betterave vinaigrette</p> <p>Tartiflette</p> <p>Salade de saison</p> <p>Emmental</p> <p>Panna cotta </p>	<p></p> <p>Salade de pommes de terre vinaigrette </p> <p>Filet de hoki sauce citron</p> <p>Riz pilaf/courgettes</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>Muffin </p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé

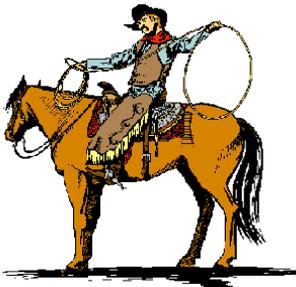
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 13 au 17 Mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise	Salami cornichon	Salade de concombre	<b><u>L'AMERIQUE</u></b>	Betteraves vinaigrette
Gratin de pommes de terre épinards et raclette	Crêpe jambon champignons	Chipolatas aux herbes	Salade vinaigrette	 Lasagne de saumon
	Blé aux légumes	Riz aux petits légumes	Hamburger maison	Salade de saison
Yaourt nature sucré	Fromage frais tartare nature	 Coulommiers	Pommes quartier 	Emmental
Fruit de saison	Compote de pomme cassis	Fruit de saison 	Brownies 	Pêche au sirop



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



**sodexo**

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 20 au 24 Mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe à l'oignons	Salade printanière	Crêpes au fromage	Carottes râpées à la ciboulette	Pâté de campagne et cornichons
Emincé de dinde aux champignons 	Bolognaise de lentilles 	Rôti de veau farci sauce au romarin 	Assiette Kebab	Brandade 
Haricots verts /Haricots blancs mijotés	Yaourt aromatisé	Macaronis/Haricots plats	Pommes sautées/salade	Salade de saison
Gouda	Fruit de saison	 Carré de l'est	Donuts	Coulommiers
Gélifié saveur chocolat		Cocktail de fruits		Ananas frais



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



**sodexo**

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 27 au 31 Mars 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Potage de légumes du sud	Carottes râpées vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Salade coleslaw (carottes, chou blanc, oignons, mayonnaise)
Sauté de bœuf sauce paprika persil 	Cannellonis	Beignet de poisson sauce tartare	Escalope de porc à la moutarde	Tarte au thon maison 
Carottes et pdt au jus	Salade 	Riz créole/Brocolis	Purée de patate douce 	Salade de saison
Fromage Pyrénées	Tomme blanche	Fromage frais petit cotentin 	Fromage frais ½ sel	Saint Paulin
Fruit de saison	Abricots au sirop	Tarte citron	Petit suisse	Crème Spéculoos 



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 3 au 7 Avril 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Chou-fleur/pdt au gratin</p> <p></p> <p>Vache qui rit</p> <p>Compote de pommes abricot</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Burger de veau</p> <p>Coquillettes/Julienne de légumes</p> <p></p> <p>P'tit Louis</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou rouge vinaigrette</p> <p>Wings de poulet sauce barbecue</p> <p>Pommes sautées/salade</p> <p>Gouda</p> <p>Fromage blanc aux fruits rouges</p>	<p><u><i>Pâques</i></u></p> <p></p> <p>Mousson de canard</p> <p>Navarin de mouton</p> <p>Flageolets/haricots verts</p> <p> Brie Carré chocolat</p> <p></p>	<p>Concombre à la Bulgare</p> <p>Omelette aux fines herbes</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Riz créole</p> <p>Tomme noire</p> <p>Cake aux fruits</p> <p></p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



**sodexo**

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 11 au 14 Avril 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade printanière	Salade Bretonne	Feuilleté au fromage	Salade Marocaine	Céleri rave
Haché de poulet au jus	Sauté de porc sauce caramel 	Rôti de bœuf au jus	Filet de colin safrané	Quiche au maroilles AOP
Jardinière de légumes 	Haricot beurre/Gnocchis	Purée de légumes 	Riz pilaf/ Carottes à la crème 	Salade verte 
Bûche de lait de mélange	Emmental	Yaourt nature	Mimolette	Fromage blanc
Fruit de saison	Beignet à la framboise	Salade de fruits exotiques	Gâteau de semoule	Fruit de saison



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE