

# Menus de la Semaine du 01 au 05 SEPTEMBRE 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>VEGETARIEN</b>				<b>POISSON</b>
Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées	Concombre Bulgare	Pâté de campagne	Salade Mexicaine
Quenelles sauce Aurore	Raviolis gratinés	Saucisses de Toulouse	Rissole de porc	Beignet de poisson
Petit pois / Carottes	Salade verte	Pomme de terre vapeur	 Purée de Légumes	Sauce tartare
 Saint Moret Bio	Mimolette	Légumes racine	 Fromage frais fouetté	Riz façon Cantonnais 
Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Camembert	Compote pomme fraise	Brie
		 Panna cotta		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

# Menus de la Semaine du 08 au 12 SEPTEMBRE 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>VEGETARIEN</b>			<b>POISSON</b>
Betterave rouge	Macédoine mayonnaise	Terrine de légumes	Salade Marocaine	Salade de PDT au thon
Macaronis Carbonara 	 Feuilleté de Chèvre	Chipolatas	Couscous boulette 	Cassolette de la Mer
Saint Bricet	Salade de saison	Brunoise Pommes sautées	Semoule Légumes couscous	Riz Bio / Carottes
	Gouda	Picon	Chanteneige Bio	Saint Paulin
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Crumble aux pommes	Fromage blanc au coulis de mangue	Fruit de saison



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Oeuf 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 15 au 19 SEPTEMBRE 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>REPAS FROID</b></p> <p>Betterave vinaigrette</p> <p>Roti de dinde froid </p> <p>Salade Niçoise </p> <p>Kirir Bio </p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Salade Piémontaise</p> <p>Crêpe jambon/emmental</p> <p>Salade de saison</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomate</p> <p>Nuggets</p> <p>Pommes sautées </p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Compote pomme/abricot</p>	<p><b>VEGETARIEN</b></p> <p>Salade Printanière </p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Poêlée Bretonne</p> <p>Carré de l'Est</p> <p> Salade de fruits</p>	<p><b>POISSON</b></p> <p>Carottes râpées</p> <p>Colin d'Alaska</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>Légumes racines</p> <p>Croc lait Bio</p> <p>Fruit de saison</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 22 au 26 SEPTEMBRE 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>POISSON</b>		<b>VEGETARIEN</b>	
Pâté de campagne	Œuf dur mayonnaise	Haricot vert vinaigrette	Salade de l'Empereur 	Macédoine mayonnaise
Haché de poulet sauce Provençale	 Poissonnette Riz Bio	Tortellinis de Boeuf	PIZZA  Au FROMAGE	Sauté de porc
Petit pois Carottes	Brunoise de Légumes	Fromage type Pyrénées	Salade verte	Tortis / Carottes
Samos 	Tomme Blanche	Donuts	Fruit de saison	 Emmental Entremet spéculos



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 29 /09 au 03 OCTOBRE 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise	<b>VEGETARIEN</b> Crêpe au champignons	Concombre à la crème	Betterave rouge vgtte	<b>POISSON</b> Carottes râpées
Tomates farcies	Galette de Légumes	Rissole de veau	Filet de Poulet	Poissonette au citron
Riz Bio	Blé au légumes	Purée de légumes	Pâtes / Chou-fleur	Printanière de légumes
Petit Louis	Gouda	Bleu d'Auvergnate	Brie	Chanteneige
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Fromage blanc au coulis	Compote pomme banane	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

# Menus de la Semaine du 06 au 10 OCTOBRE 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	<b>VEGETARIEN</b>	Céleri rémoulade	Salade Coleslaw	<b>POISSON</b>
Raviolis gratinés 	Salade Mexicaine 	Burger de veau	Sauté de poulet	Concombres persillés
Salade verte	Croustillant au gouda	Pomme de terre sautées Julienne 	Semoule Légumes couscous	Beignet de poisson sauce tartare
Saint Paulin 	Pates à la sauce tomate	Tomme grise	Petit Moulé	Riz façon Cantonnais
Fruit de saison	Saint Moret Bio	Entremet vanille	Fruit de saison	Emmental 
	Beignet aux pommes			Liegeois au chocolat



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 OCTOBRE 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>VEGETARIEN</b>		<b>POISSON</b>	<b>HALLOWEEN</b>
Pâté de foie	Salade de riz Créole 	Friand au fromage	Carottes râpées	Salade du Fantome 
Cordon bleu	Crêpe au champignons	Saucisse de volaille	Filet de colin Meunière	Carré de porc
Gratin Dauphinois	Salade verte	Pates au gruyère	Riz créole /Carottes	sauce à la Diable
Brocolis			 Saint Bricet	Purée de Potiron
Rondelé Bio 	Brie	Camembert		Tarte à la Citrouille
Fruit de saison	Donuts au sucre	Yaourt brassé	Fruit de saison	



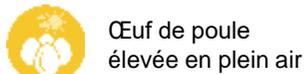
Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE