

Menus Equilibre 5 Composantes

Semaine du 20 au 24 Octobre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves à la vinaigrette Chipolatas Pâtes Penne  Mimolette Crème dessert vanille <u>Goûters</u> Muffin	Carottes râpées vinaigrette Cordon bleu Petits pois Rondelé bio  Compote pommes abricot <u>Goûters</u> Pain chocolat	Potage de légumes Couscous  Légumes couscous Chanteneige Fruit de saison <u>Goûters</u> Madeleine	Salade de pdt à la vinaigrette  Filet de colin pané Riz/haricots verts  Brie Ile flottante <u>Goûters</u> Beignet	Œuf dur mayonnaise Pizza au fromage Salade  Liégeois chocolat <u>Goûters</u> Fruit

« 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. »

Légende :

 Cuisiné par nos équipes

 Produit de la mer durable

 Issu Agriculture Biologique

 Plat végétarien

 Appellation d'Origine Protégée

 Œuf de poule élevée en plein air

 Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sodexo

Menus Equilibre 5 Composantes

Semaine du 27 au 31 octobre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Concombre vinaigrette	Salade Mexicaine	Pâté de foie	Céleri rave
Haché de veau au jus	Quenelles de volaille	Pizza jambon fromage	Filet de merlu à la Dieppoise	Tartiflette
Spaghettis	Boullgour/ haricots verts	 Salade	 Riz pilaf	 Salade
Fromage Picon	Fromage de chèvre	Fromage blanc coulis fruits rouges	 Saint Môret bio	Tarte aux pommes
Fruit de saison	Mousse chocolat		Compote pommes fraise	
<u>Goûters</u>	<u>Goûters</u>	<u>Goûters</u>	<u>Goûters</u>	<u>Goûters</u>
Donuts	Pain confiture	Gâteau maison	Fruit	Pain chocolat

« 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. »

Légende :  Cuisiné par nos équipes

 Produit de la mer durable

 Appellation d'Origine Protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu  Agriculture Biologique

Plat  Végétarien

 Œuf de poule élevée en plein air

 Décongelé

