

Menus de la Semaine du 21 au 25 Avril 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>MENU DE PAQUES</p> <p>Œuf Mimosa</p> <p>Boulettes de Mouton sauce tomate</p> <p>VG : Galette de petit pois</p> <p>Pommes Noisette</p> <p>Flageolets</p> <p>Carré au chocolat et crème Anglaise</p>	<p>Concombre Bulgare</p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Pates à la sauce tomate</p> <p>Maroilles</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>VEGETARIEN</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Hachis Parmentier de légumes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>POISSON</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Filet de colin sauce crustacés</p> <p>Riz Créole Bio Trio de Légumes</p> <p>Brie</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 28 AVRIL AU 02 MAI 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>VEGETARIEN</p> <p>Betterave rouge</p> <p>Quenelles sauce Aurore</p> <p>Petit pois /Carottes</p> <p>Saint Moret Bio</p> <p>Yaourt Aromatisé</p>	<p>Salade de PDT au thon</p> <p>Haché de veau sauce poivre VG : Pané au fromage</p> <p>Pomme de terre ail/Persil Brunoise</p> <p>Buche de chèvre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Crêpe jambon/emmental</p> <p>Tortellinis de bœuf</p> <p>Tomme Blanche</p> <p>Fromage blanc sucre</p>	<p>FERIE</p>	<p>POISSON</p> <p>Salade Coleslaw</p> <p>Beignet de poisson sauce tartare</p> <p>Riz façon Cantonnais</p> <p>Mimolette</p> <p>Entremet Spéculos</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 05 au 09 MAI 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Mousse de foie VG : Crudités S/porc : Crudités</p> <p>Spaghettis Bolognaise VG : Poisson pané</p> <p>Spaghettis</p> <p>Tartare nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>POISSON</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Filet Meunière +citron</p> <p>Riz bio aux petits légumes</p> <p>Gouda</p> <p>Donuts au sucre</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Saucisses de Toulouse</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Saint Bricet</p>	<p>FERIE</p>	<p>VEGETARIEN</p> <p>Salade Californienne</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Salade de Fruits</p>
		Fruit de saison		Acapulco



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 12 au 16 MAI 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
POISSON			VEGETARIEN	
Taboulé	Céleri rémoulade	Salade Niçoise	Macédoine de légumes	Carottes râpées
Colin d'Alaska sauce crustacée	Macaronis Carbonara 	Croque-Monsieur	Galette de haricot rouge à la Provençale 	 Hamburger Maison VG : Hamburger poisson
Riz Bio Cordiales de légumes	VG : Omelette au gruyère S/Porc : Macaronis de dinde	Salade verte	Poêlée Bretonne	PDT Quartier
 Rondelé nature	Edam	 Munster	Emmental	Compote pomme
Flamby au caramel	Fruit de saison	Panna cotta	Crème dessert chocolat	Fraise



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



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 19 au 23 MAI 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade Printanière	Betterave rouge	Concombre à la crème	VEGETARIEN	POISSON
Raviolis gratinés	Tomates farcies sauce tomate	Nuggets	Salade de pâtes	Salade du Pecheur
Feuilleté au fromage	VG : Quenelles en sauce S/Porc : Tomates farcies	PDT roti / Brocolis	Feuilleté au chèvre	Cassolette de La Mer
Salade verte	Riz Bio	Bleu	Salade de saison	Carottes à la crème Pomme de terre vapeur
Petit moulé	Saint Paulin	Compote de pomme	Camembert	Chanteneige Bio
Fruit de saison	Yaourt brassé		Ile flottante	Fruit de saison



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



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 26 au 30 MAI 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>KEBAB (Tomate/Oignons)</p> <p>Potatose VG: Crêpe au champignon</p> <p>Kiri Bio</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pois chiche</p> <p>Haché de poulet sauce Basquaise</p> <p>Semoule / Haricot vert VG : Galette de haricot</p> <p>Buche de chèvre</p> <p>Crème Catalane</p>	<p>Celeri rémoulade</p> <p>Cervelas</p> <p>Pomme de terre Boulangères</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>FERIE</p>	<p>FERIE</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



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 02 au 06 JUIN 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	VEGETARIEN		POISSON	
Terrine de campagne VG ; Crudités S/Porc : Crudités	Chou-fleur vinaigrette 	Crêpe au champignons	Carottes râpées 	Œuf dur mayonnaise
Roti de dinde Forestier	Omelette au fromage	Escalope Viennoise	Parmentier de Poisson	Chili con carne
	VG : Quenelles en sauce	Pomme de terre rissolées	Gnocchis	VG : Galette de petit pois
Printanière de légumes	Légumes racine		Salade de saison	Riz
Mimolette	Croc Lait Bio 	Saint Bricet	Brie	Samos
Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Crumble	Fromage blanc au coulis de mangue	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



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 09 au 13 JUIN 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>FERIE</p> 	<p>VEGETARIEN</p> <p>Betterave rouge </p> <p>Croustillant au fromage</p> <p>Purée </p> <p>Saint Moret Bio </p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Chipolatas</p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Carré de l'Est</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Roti de porc à la Dijonnaise</p> <p>Penne</p> <p>Brunoise de légumes VG : Omelette au gruyère S/Porc : Omelette gruyère</p> <p>Tomme Blanche</p>	<p>POISSON </p> <p>Salade Marocaine</p> <p>Poissonette au citron</p> <p>Riz pilaf /Carotte rondelle</p> <p>Fromage type Pyrénées</p>
	Fruit de saison	Petit Filou	Eclair au chocolat	Fruit de saison



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongele



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 16 au 20 JUIN 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			VEGETARIEN	POISSON
Mousse de canard cornichons VG : Crudités S/P : Crudités Haché de veau VG : Poisson pané	Salade Mexicaine Steak haché sauce échalotte VG : Galette de petit pois PDT vapeur/ Trio de légumes	Pomelos au sucre Aiguillettes de poulet rôti Haricot beurre Semoule Pates aux dés de tomate	Taboulé Quenelles sauce Aurore Gratin de chou-fleur et PDT	Tomate vinaigrette Beignet de poisson sauce Tartare Riz Facon Cantonnais
Chanteneige Bio	Tartare	Camembert	Emmental	Saint Paulin
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Compote pomme peche	Panna Cotta	Fruit de saison



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 23 au 27 JUIN 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Salade de PDT au thon Raviolis gratinés Salade verte Salade verte Rondelé Bio  Yaourt Brassé	VEGETARIEN  Salade de palmier/mais Crêpe au champignons VG : Feuilleté au fromage Pâtes au gruyère Cordiales de légumes Tomme grise Fruit de saison	Friand au fromage Rissolé de veau Purée de légumes Fromage Picon Flan Pâtissier	Salade de pois chiche Sauté de poulet à la crème VG : Quenelles Courgettes persillées Semoule  Gouda Fruit de saison	POISSON Carottes rapées  Feuilleté de poisson Courgettes persillées Kiri  Muffin aux pépites de chocolat



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



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 30 JUIN au 04 JUILLET 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
POISSON			VEGETARIEN	
Tomate à l'échalotte	Betterave à l'échalotte	Terrine de légumes	 Œuf dur	
Tagliatelles au saumon	Cordon Bleu  VG : Pané au gouda	Saucisses de Toulouse	Lasagnes de Légumes 	KEBAB  VG : Pizza fromage (Tomate/ Oignons)
Mimolette	S/Porc : Cordon de dinde Poêlée Bretonne	Pommes noisette	Saint Bricet	Pommes sautées
Fruit de saison	Fromage croc lait  Gélifié au chocolat	Maroilles	Fruit de saison	Cantal  Donuts au chocolat
		Barre Bretonne		



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE