

Menus

Semaine du 25 Septembre au 29 Septembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Saucisson à l'ail et cornichon Aiguillette de poulet sauce à la crème  Purée Haricots verts fromage frais Mousse au chocolat	Salade de tomates vinaigrette Estouffade de bœuf Aux raisins  Fenouil coquillettes Fromage de chèvre Fruit de saison		Crêpe au fromage  Chili sin carne, cheddar et riz crumble maison & crème anglaise 	Carottes râpées vinaigrette  Lasagne maison au poisson  Salade verte Coulommiers Compote pommes fraises allégée en sucres
« 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
-  Issu de l'Agriculture Biologique
-  Plat végétarien
-  Œuf de poule élevée en plein air
-  Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sodexo

Menus

Semaine du 25 Septembre au 29 Septembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Saucisson à l'ail et cornichon betteraves Aiguillette de poulet sauce à la crème  Purée Haricots verts fromage frais Mousse au chocolat Corbeille de fruits	Salade de tomates vinaigrette Salade de riz arlequin Estouffade de bœuf Aux raisins  Fenouil Coquillettes Fromage de chèvre Fruit de saison Semoule au lait		Crêpe au fromage Salade d'agrumes  Chili sin carne, cheddar et riz  crumble maison & crème anglaise Corbeille de fruits	Carottes râpées vinaigrette Chou bicolore  Lasagne maison au poisson  Salade verte Coulommiers Compote pommes fraises allégée en sucres Corbeille de fruits

« 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
-  Issu de l'Agriculture Biologique
-  Plat végétarien
-  Œuf de poule élevée en plein air
-  Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sodexo

Menus

Semaine du 02 au 06 Octobre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			 Nouvelle recette	
Feuilleté au fromage fondu	Houmous de patate douce		Salade de courgettes et tomate vinaigrette	Salade coleslaw
Saucisse de Strasbourg	Blanquette de dinde 		 Moussaka maison végétarienne	poisson pané
Purée de céleri	Carottes rondelles et riz			Semoule
Purée de pomme de terre	cantal		Fromage blanc	Fondue de légumes
Yaourt bio	Ananas & Kiwi		Moelleux chocolat & ingrédient mystère	Emmental
Fruit de saison				Salade de fruits frais
« 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
-  Issu de l'Agriculture Biologique
-  Plat végétarien
-  Œuf de poule élevée en plein air
-  Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus

Semaine du 02 au 06 Octobre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				
			Nouvelle recette	
Feuilleté au fromage fondu Carottes râpées Saucisse de Strasbourg Purée de céleri Purée de pomme de terre Yaourt bio Fruit de saison (dont un fruit bio)	Houmous de patate douce Radis beurre Blanquette de dinde Carottes rondelles et riz cantal Ananas & Kiwi Corbeille de fruits (dont un fruit bio)		Salade de courgettes et tomate vinaigrette Cèleri râpé aux raisins Moussaka maison végétarienne Fromage blanc Moelleux chocolat maison & ingrédient mystère Corbeille de fruits (dont un fruit bio)	Salade coleslaw Salade niçoise poisson pané Semoule Fondue de légumes Emmental Salade de fruits frais Fromage blanc brisure d'Oréo
« 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
-  Issu de l'Agriculture Biologique
-  Plat végétarien
-  Œuf de poule élevée en plein air
-  Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

