

MENU DE LA SEMAINE

DÉJEUNERS
DU 11 AU 15 MARS 2019

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Radis roses	Salade verte et dés de mimolette	Carottes râpées	Haricots rouges en salade façon Texane	Concombres rondelles
Pommes de terre au surimi	Salade Bretonne (chou-fleur, h.verts et tomates)	Haricots verts aux échalotes	Céleri rémoulade	Riz à la tomate et aux olives
Soupe froide betterave et oignon rouge	Cake épinards et chèvre sauce fromage blanc citronné 	Tartine surimi et paprika	Dips radis houmous betterave	Tomates vinaigrette
Rôti de porc sauce estragon	Spaghetтини à la sauce tomate façon bolognaise de pois chiche  	Blanquette de veau	Tajine de dinde	Filet de colin lieu sauce au citron
Colin d'Alaska pané	Escalope de dinde au jus	Filet de hoki sauce ciboulette	Côte de porc grillée	Nuggets de poulet
	Haché au veau sauce barbecue		Crispidor au fromage	
Courgettes au basilic	Haricots beurre persillés	Crumble de légumes du sud	Mélange 5 céréales	Cordiale de légumes
Boulgour	Semoule orientale	Riz créole	Poêlée d'été	Pommes vapeur
Camembert	Edam	Emmental	Brie	Mimolette
Rondelé ail et fines herbes	Fraidou	Fondu vache picon	Petit moulé	Kiri
Assortiment de yaourts natures	Assortiment de yaourts natures	Assortiment de yaourts natures	Assortiment de yaourts natures	Assortiment de yaourts natures
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Smoothie au kiwi et pomme 	Compote allégée tutti frutti	Salade de fruits frais	Compote allégée pomme cassis	Compote allégée pomme fraise
Entremets flan saveur vanille 	Brioche perdue 	Brownies 	Mousse noix de coco 	Gaufre au chocolat
Gâteau basque	Milk shake à l'ananas 	Crème fouettée au cappuccino 	Banane au caramel	Fromage blanc au miel

NOUVELLE RECETTE

Spaghetтини à la sauce tomate façon bolognaise de pois chiche

À FOND L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS ÉQUILIBRE

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

MENU DE LA SEMAINE

DÉJEUNERS
DU 11 AU 15 MARS 2019

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pommes de terre au surimi

Salade Bretonne (chou-fleur,
h.verts et tomates)

Céleri rémoulade

Riz à la tomate et aux olives

Rôti de porc sauce estragon

Haché au veau sauce
barbecue

Tajine de dinde

Filet de colin lieu sauce au
citron

Courgettes au basilic

Semoule orientale

Mélange 5 céréales

Pommes vapeur

Camembert

Fraidou

Petit moulé

yaourts naturels

Entremets flan saveur
vanille

Compote allégée tutti frutti

Mousse noix de coco

Gaufre au chocolat



NOUVELLE RECETTE

Maternelles/CP

À FOND L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

MENU DE LA SEMAINE

DÉJEUNER
DU 18 AU 22 MARS 2019

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes râpées à l'aneth

Radis roses

Tomates aux olives

Concombres rondelles

Salade verte et dés de mimolette

Cubes de betteraves

Petits pois en salade

Haricots rouges en salade façon Texane

Cœur de palmier et tomate en salade

Coquillettes au pistou

Œuf dur à la mayonnaise

Pâté de campagne

Rillettes de sardines au céleri

Crêpe au jambon et emmental

Soupe froide carotte et lardons

Filet de maquereau sauce moutarde

Sauté de bœuf sauce au curry

Jambon sauce charcutière

Haché au veau pizzaiolo

Blanquette de poisson


Merguez

Croustillant de poisson

Pizza Margherita

Omelette aux fines herbes

Tajine de dinde

Gratin d'épinards et pommes de terre aux dés de brebis 

Escalope viennoise

Purée de brocolis

Epinards en branche

Carottes au cumin

Haricots verts

Tian de légumes

Boulgour aux épices

Riz créole

Lentilles

Macaroni gratinés

Semoule

Salade verte

Saint Paulin

Brie

Coulommier

Gouda

Buchette lait de mélange

Croc lait

Vache qui rit

Fromage frais demi sel

Cantafrais

Petit cotentin

Assortiment de yaourts natures

Assortiment de yaourts natures

Assortiment de yaourts natures

Assortiment de yaourts natures

Assortiment de yaourts natures

Corbeille de fruits

Corbeille de fruits

Corbeille de fruits

Corbeille de fruits

Corbeille de fruits


Compote allégée pomme pêche


Beignet au chocolat noisette 


Cocktail de fruits

Crème dessert caramel



Compote allégée pomme pêche

Semoule au lait 


Apple crumble 


Crème brûlée 

Bannoffe aux spéculoos


 Cake au citron et graines de pavot 

Dips de pommes et crème au caramel

Smoothie à la fraise et pastèque 

Tartelette au fromage blanc 

Salade de fruits frais

Entremets flan saveur vanille 

NOUVELLE RECETTE

Cake au citron et graines de pavot

À FOND L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS ÉQUILIBRE

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

MENU DE LA SEMAINE

DÉJEUNER
DU 18 AU 22 MARS 2019

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes râpées à l'aneth

Pâté de campagne

Concombres rondelles

Salade verte et dés de mimolette

Merguez

Sauté de bœuf sauce au curry

Haché au veau pizzaiolo

Blanquette de poisson

Purée de brocolis

Riz créole

Macaroni gratinés

Tian de légumes

Assortiment de yaourts natures

Brie

Gouda

Assortiment de yaourts natures

Compote allégée pomme pêche

Beignet au chocolat noisette

Crème dessert caramel

Entremets flan saveur vanille

NOUVELLE RECETTE

MATERNELLES/CP

À FOND L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE