

MENU DE LA SEMAINE

DÉJEUNERS
DU 05 AU 09 NOVEMBRE 2018

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Choux bicolores	Cubes de betteraves	Radis roses	Pommes de terre au thon	Macédoine mayonnaise
Maïs	Salade verte et dés de mimolette	Champignons à la Grecque	Endives et croûtons	Céleri râpé aux raisins
Potage tomate vermicelles	Pâté de campagne	Taboulé à la menthe	Soupe crème cresson	Crêpe au fromage
Filet de hoki sauce aurore	Bœuf bourguignon	Cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence	Escalope de dinde au jus	Nuggets de poulet
Saucisse chipolata	Haché au veau sauce pizzaïolo	Omelette au fromage	Boulettes de mouton sauce catalane	Marmite de poisson à l'orientale
	Riz façon chinois végétarien 			
Ratatouille	Carottes au thym	Lentilles	Semoule	Torti
Purée de pommes de terre	Riz créole	Bouquetière de légumes	Légumes couscous	Haricots beurre
Assortiment de yaourts natures	Assortiment de yaourts natures	Assortiment de yaourts natures	Assortiment de yaourts natures	Assortiment de yaourts natures
Camembert	Petit cotentin	Kiri	Petit moulé	Bleu
Fraidou	Edam	Saint Nectaire AOC	St Paulin	Vache picon
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Entremets praliné 	Gaufre Bruxelloise au sucre glace	Compote pomme, mousse et vermicelles	Entremets café 	Flan saveur chocolat
Barre bretonne et crème anglaise	Mousse à la noix de coco 	Crème dessert à la vanille	Mille-feuille 	Smoothie à la pomme et ananas 
Mousseline de poire caramel et amandes	Compote allégée pomme abricot	Cake chocolat et banane 	Salade de fruits frais 	Tarte pomme normande

NOUVELLE RECETTE

Riz façon chinois végétarien

À FOND L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

MENU DE LA SEMAINE

DÉJEUNERS
DU 05 AU 09 NOVEMBRE 2018

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Maïs

Cubes de betteraves

Soupe crème cresson

Céleri râpé aux raisins

Filet de hoki sauce aurore

Bœuf bourguignon

Boulettes de mouton sauce catalane

Marmite de poisson à l'orientale

Ratatouille

Carottes au thym

Semoule

Torti

Camembert

Petit cotentin

Petit moulé

Bleu

Mousseline de poire caramel et amandes

Gaufre Bruxelloise au sucre glace

Entremets café

Flan saveur chocolat

NOUVELLE RECETTE
Maternelle/CP

À FOND L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

MENU DE LA SEMAINE

DÉJEUNERS
DU 12 AU 16 NOVEMBRE 2018

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade verte et dés d'edam

Taboulé à la menthe

Champignons à la crème persillée

Endives au bleu

Salade d'agrumes

Salade de riz espagnole

Céleri rémoulade

Chou rouge

Macédoine à la sauce mayonnaise

Tortis tricolores

Salade d'haricots verts et échalotes

Velouté de carottes curry et orange

Tartine œuf et ciboulette

Saucisson à l'ail

Soupe de tomate vermicelles

Echine de porc demi-sel

Sauce aux 3 fromages

Rôti de bœuf au jus

Sauté de dinde au romarin

Jambon fumé sauce Louisiane

Duo de poisson crème coco

Sauce carbonara

Haché au veau au cheddar

Filet de colin lieu sauce citron

Œufs brouillés au fromage

Julienne de légumes

Macaroni

Pommes de terre noisettes

Epinards béchamel gratinés

Purée de pomme de terre

Lentilles

Blettes persillées

Riz créole

Haricots verts persillés

Salade verte

Assortiment de yaourts natures

Assortiment de yaourts natures

Assortiment de yaourts natures

Assortiment de yaourts natures

Assortiment de yaourts natures

Saint Bricet

Coulommiers

Kiri

Mimolette

Cantafrais

Tomme noire

Fromage frais demi sel

Gouda

Vache picon

Emmental

Corbeille de fruits

Corbeille de fruits

Corbeille de fruits

Corbeille de fruits

Corbeille de fruits

Compote allégée de poire

Compote allégée pomme cassis

Apple crumble

Salade de fruits frais

Compote allégée pomme abricot

Génoise à la confiture d'abricot

Crème catalane

Fromage blanc aux fruits tropicaux

Cake à la vanille

Milk shake à la pomme et fruits rouges

Mousse à la noisette

Riz au lait

Poire belle Hélène

Ile flottante

Roses des sables

NOUVELLE RECETTE

Cake à la vanille

À FOND L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

MENU DE LA SEMAINE

DÉJEUNERS
DU 12 AU 16 NOVEMBRE 2018

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade d'haricots verts et
échalotes

Velouté de carottes curry
et orange

Endives au bleu

Tortis tricolores

Echine de porc demi-sel

Sauce aux 3 fromages

Sauté de dinde au romarin

Filet de colin lieu sauce
citron

Lentilles

Macaroni

Epinards béchamel
gratinés

Haricots verts persillés

Tomme noire

Fromage frais demi sel

Mimolette

Cantafras

Mousse à la noisette

Compote allégée pomme
cassis



Ile flottante

Milk shake à la pomme et
fruits rouges



NOUVELLE RECETTE

Maternelles/CP

À FOND L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

MENU DE LA SEMAINE

DÉJEUNERS DU 19 AU 23
NOVEMBRE 2018

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pâtes au surimi	Maïs	Carottes râpées à l'aneth	Céleri rémoulade	Petits pois en salade
Radis noirs	Salade verte et dés de mimolette	Salade d'agrumes	Haricots blanc sauce ravigote	Chou blanc et dés de mimolette
Macédoine mayonnaise	Velouté forestier	Cake Germanic (saucisse et moutarde)	Potage tomate et vermicelles	Friand au fromage
Escalope de dinde à la crème	Sauté de bœuf au paprika	Rôti de porc aux oignons caramélisés	Colin d'Alaska meunière	Filet de hoki sauce dieppoise
Parmentier de poisson et patate douce aux épices fumées	Tarte aux légumes	Omelette campagnarde	Quenelles gratinées à la Normande	Saucisse de Toulouse
	Couscous végétalien		Pilons de poulet sauce barbecue	
Carottes béchamel et vache qui rit	Semoule	Ratatouille	Epinards béchamel	Haricots verts persillés
Riz créole	Légumes couscous	Penne rigate	Poêlée de céréales	Lentilles
Assortiment de yaourts natures	Assortiment de yaourts natures	Assortiment de yaourt nature	Assortiment de yaourt nature	Assortiment de yaourt nature
Gouda	Saint Paulin	Bleu	Petit moulé	Camembert
Rondelé aux noix	Fromage frais demi-sel	Samos	Tomme noire	Croc'lait
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Flan saveur vanille nappé caramel	Ananas et kiwi	Compote allégée pomme	Milk shake coco	Compote allégée pomme banane
Roulé à la framboise	Ile flottante	Brownie	Cubes de poires au sirop	Crème légère au caramel
Salade de fruits frais	Chausson aux pommes	Fromage blanc aux fruits croquants	Pain perdu	Barre bretonne et crème anglaise

NOUVELLE RECETTE

Parmentier de poisson et
patate douce aux épices fumées

À FOND L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

MENU DE LA SEMAINE

DÉJEUNERS DU 19 AU 23
NOVEMBRE 2018

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Macédoine mayonnaise

Salade verte et dés de
mimolette

Potage tomate et
vermicelles

Friand au fromage

Escalope de dinde à la
crème

Sauté de bœuf au paprika

Quenelles gratinées à la
Normande

Filet de hoki sauce
dieppoise

Carottes béchamel et vache
qui rit

Semoule

Poêlée de céréales

Haricots verts persillés

Gouda

Fromage frais demi-sel

Tomme noire

Croc'lait

Flan saveur vanille nappé
caramel

Chausson aux pommes

Cubes de poires au sirop

Barre bretonne
et crème anglaise



NOUVELLE RECETTE

Maternelles/CP

À FOND L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

MENU DE LA SEMAINE

DÉJEUNERS DU 26 AU 30
NOVEMBRE 2018

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Radis roses	Riz aux poivrons et maïs	Cubes de betteraves	Haricots rouges en salade façon Texane	Carottes râpée à l'aneth
Haricots verts aux échalotes	Céleri sauce cocktail	Salade Coleslaw	Salade vert et dés de mimolette	Taboulé à la menthe
Potage de carottes	Chou fleur sauce ravigote	Feuilleté légumes indien et vache qui rit	Cake américain (lardon, cheddar, maïs)	Mortadelle
Rôti de porc sauce tomate	Boulettes au mouton façon Catalane	Omelette fines herbes	Aiguillette de poulet sauce barbecue	Pavé de colin d'Alaska sauce citron
Torti au potiron et carottes mozzarella	Flamiche aux poireaux	Blanquette de veau	Chili con carne	Steak haché sauce ketchup du chef
	Moules marinières			
Carottes persillées	Purée de pommes de terre	Pommes de terre en robe des champs	Riz créole	Jardinière de légumes
Torti	Fondue de poireaux	Poêlée forestière	Poêlée Texane (légumes, haricots rouge et maïs)	Polenta façon ugali
	Salade verte			
Assortiment de yaourts natures	Assortiment de yaourts natures	Assortiment de yaourts natures	Assortiment de yaourts natures	Assortiment de yaourts natures
Fromage frais demi-sel	Gouda	Saint Bricet	Cantafrais	Emmental
Brie	Petit cotentin	Mimolette	Tomme noire	Vache qui rit
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Fromage blanc et corn flakes	Clafouti aux pommes	Compote allégée pomme cassis	Gâteau Texan (chocolat noir et noix de pécan)	Compote allégée pomme fraise
Crumble pomme banane mangue et coco	Milk shake au chocolat	Entremets au caramel	Crème caramel et biscuit	Mousse à la noisette
Pêche façon melba	Banane au caramel	Flan pâtissier	Salade de fruits frais piquante	Pain d'épices et crème anglaise

NOUVELLE RECETTE

Danse du Monde : La Country

À FOND L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

MENU DE LA SEMAINE

DÉJEUNERS DU 26 AU 30
NOVEMBRE 2018

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Haricots verts aux
échalotes

Céleri
sauce cocktail

Haricots rouges en salade
façon Texane

Mortadelle

Rôti de porc sauce tomate

Boulettes au mouton
façon Catalane

Aiguillette de poulet sauce
barbecue

Pavé de colin d'Alaska sauce citron

Carottes persillées

Purée de pommes de terre

Riz créole

Jardinière de légumes

Fromage frais demi-sel

Gouda

Cantafrais

Emmental

Fromage blanc et corn
flakes

Banane au caramel

Crème caramel
et biscuit

Compote allégée pomme fraise

NOUVELLE RECETTE

Maternelles/CP

À FOND L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE