



Menus de la Semaine du 03 au 07 Janvier 2022



Ces menus intègrent 10 % de produits bio : 100% des œufs et des laitages (yaourt nature et fromage blanc)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées à l'orange <i>Vinaigrette moutarde</i>	Taboulé	Menu végétarien Concombre crème	Salade verte	Partage de la galette
Rôti de veau au jus et ketchup du chef	Nuggets de volaille	Boulettes de Soja	Lasagnes au saumon	Betteraves
Serpentini	Haricots verts	Riz  sauce curry	Camembert	Roti de bœuf 
Tomme blanche	Fromage blanc	Brie	Fruit de saison	Pommes de terre sautées
Brownie	Pâtisserie	Fruit		Mimolette
Option collation : 2 éléments				Galette des rois

Semaine de menus élaborée avec la participation des élèves de Saintry



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Viande de porc française

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Race à viande



Viande label rouge



Pêche durable



Fromage AOP









sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 10 au 14 Janvier 2022



Ces menus intègrent 10 % de produits bio : 100% des œufs et des laitages (yaourt nature et fromage blanc)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
tomates mozzarella	Tomate	Salade de concombre	Rillettes de thon	Œuf  ayonnaise
Poisson pané	Pates bolognaise 	Roti de veau	Saumon filet sauce crème	Saucisse
Gratin de choux fleurs pdt		Brocoli et pommes de terre	Frites	Lentilles
Yaourt nature 	Gouda	Fromage blanc 	Emmental	Yaourt nature  sucre de canne 
Beignet chocolat	Fruit de saison	Eclair au chocolat	Orange	Salade de fruits
Option collation : 2 éléments				

Semaine de menus élaborée avec la participation des élèves de Saintry



Issu de l'agriculture biologique

Race à viande



Plat végétarien



Viande label rouge



Plat du chef



Pêche durable



Viande de porc française



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits









sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 17 au 21 Janvier 2022



Ces menus intègrent 10 % de produits bio : 100% des œufs et des laitages (yaourt nature et fromage blanc)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu végétarien 		L'inde
Salade verte vinaigrette	Betteraves <i>Vinaigrette moutarde</i>	Salade de haricots rouges <i>Vinaigrette moutarde</i>	Salade iceberg <i>vinaigrette à l'échalote</i>	Carottes râpées vinaigrette miel gingembre
Penne sauce fromagère	Paella de la mer 	Beignet stick mozzarella	Colin d'Alaska  sauce végétal au cerfeuil	Cuisse de poulet sauce tikka massala 
Brie	Petit fromage frais aux fruits	Purée de potiron	Chou fleur et pommes de terre sauce béchamel	Riz
Ile flottante	Fruit de saison	Carré	Yaourt nature  et miel	Cantafrais
Option collation : 2 éléments		Fruit de saison	Beignet aux pommes	Lassi mangue 



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Viande de porc
française



Race à viande



Viande label rouge



Pêche durable



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits












sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 24 au 28 Janvier 2022



Ces menus intègrent 10 % de produits bio : 100% des œufs et des laitages (yaourt nature et fromage blanc)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Soupe montagnarde <i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p> Rôti de porc et ketchup Roti de dinde (sans porc)</p> <p>Coquillettes</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Option collation : 2 éléments</p>	<p>Velouté au brocolis poireaux</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Pommes de terre persillées </p> <p>Fromage blanc Et confiture </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Emincé d'endives et croustons</p> <p>Emincé de saumon sauce citron</p> <p>Riz safrané</p> <p>Bûche de lait de mélange</p> <p>Lacté saveur vanille</p>	<p>Menu végétarien  Œuf dur  mayonnaise</p> <p> Pizza quatre fromages</p> <p>Salade</p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de mâche et betteraves <i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p>Jambon blanc  (sans porc jambon de dinde)</p> <p>Poêlée de carottes, navets sauce aigre douce</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Semoule au lait</p>



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Viande de porc
française



Race à viande



Viande label rouge



Pêche durable



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits










sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 31 janvier au 04 Février 2022



Ces menus intègrent 10 % de produits bio : 100% des œufs et des laitages (yaourt nature et fromage blanc)



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu végétarien 		Vive les crêpes
Champignons vinaigrette	Potage cultivateur	Salade verte	Panais rémoulade aux pommes	Chou rouge <i>Vinaigrette au cidre</i>
Bolognaise de canard 	Merlu portion filets sauce curry 	Quenelle nature sauce tomate	Rôti de veau au jus	Brocolimentier aux 2 poissons (dés saumon et poisson blanc) 
Penne	Blé 	Riz 	Carottes et boulgour	Mimolette
Petit cotentin	Saint Paulin	Yaourt aromatisé vanille 	Coulommiers	Crêpe nature sucrée Ou pâte à tartiner
Compote de pommes et bananes	Fruit de saison	Compote tous fruits Allégées en sucre	Crème dessert au chocolat	
Option collation : 2 éléments				



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Viande de porc française



Race à viande



Viande label rouge



Pêche durable



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits







sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 07 au 11 Février 2022



Ces menus intègrent 10 % de produits bio : 100% des œufs et des laitages (yaourt nature et fromage blanc)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tartine chèvre poivron </p> <p>Steak haché de bœuf sauce provençale </p> <p>Navets sautés et pommes de terre</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Option collation : 2 éléments</p>	<p>Salade de pois chiche</p> <p>Boulettes de bœuf sauce miroton </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Menu végétarien </p> <p>Soupe aux épinards</p> <p>Couscous aux légumes</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Compote pomme Allégée en sucre</p>	<p>Coleslaw blanc <i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p>Cuisse de poulet rôti et son jus </p> <p>Pommes paillasson</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et croûtons <i>Vinaigrette à l'huile de noix</i> </p> <p>Echine de porc ½ sel sauce diable (sans porc: rôti de dinde)</p> <p>Lentilles mijotées</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Ile flottante</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Viande de porc française



Race à viande



Viande label rouge



Pêche durable



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits










sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 14 au 18 Février 2022



Ces menus intègrent 10 % de produits bio : 100% des œufs et des laitages (yaourt nature et fromage blanc)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis noir <i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p>Emincé de thon sauce oseille</p> <p>Carottes</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Cake au maïs </p> <p>Option collation : 2 éléments</p>	<p>Menu végétarien </p> <p>Chou chinois <i>Vinaigrette au miel</i></p> <p>Tortis et sauce fromagère</p> <p>Fromage blanc nature  Et sucre</p> <p>Compote de pommes Allégées en sucre</p>	<p>Nem au poulet</p> <p>Filet de hoki sauce  Marseillaise (<i>tomate, huile d'olive, soupe de poisson</i>)</p> <p>Carottes rondelles</p> <p>Camembert</p> <p>Tarte aux pommes Normande</p>	<p>Velouté de potiron</p> <p>Jambon </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées Vinaigrette moutarde</p> <p>Emincé de bœuf sauce poivrade </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Gâteau</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Viande de porc française



Race à viande



Viande label rouge



Pêche durable



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 21 au 25 Février 2022



Ces menus intègrent 10 % de produits bio : 100% des œufs et des laitages (yaourt nature et fromage blanc)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Duo de choux	Salade verte <i>Vinaigrette à l'huile de colza/olive citron</i>	Menu végétarien Potage de légumes variés	Carottes râpées <i>Vinaigrette moutarde</i>	Pâté de campagne Et cornichons (sans porc : galantine de volaille)
Nuggets de poulet	Sauté de dinde sauce au paprika	Colin d'Alaska sauce basquaise	Penne sauce fromagère	Dés de volaille aux petits légumes sauce façon mornay (emmental et béchamel)
Pommes de terre	Chou fleur persillés	Semoule	Petit fromage frais	Riz Bio
Yaourt nature	Tomme blanche	Cantal AOP		Cantafras
Fruit de saison	Gaufre nappé chocolat	Paris Brest	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison
Option collation : 2 éléments				



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Viande de porc française



Race à viande



Viande label rouge



Pêche durable



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE