






# Menus de la Semaine des enfants 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
	<b>Menu végétarien</b> 		<b>Partage de la galette</b>	
Taboulé	Concombre crème	Salade verte 	Betteraves	Tomates mozzarella
Nuggets de volaille	Boulettes de Soja	Lasagnes au saumon	Roti de bœuf 	Poisson pané
Haricots verts	Riz  sauce curry	Camembert	Frites	Gratin de choux fleurs pdt
Fromage blanc	Brie	Fruit de saison	Mimolette	Yaourt nature 
Glace	Fruit		Galette des rois	Beignet chocolat

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 **des enfants** 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
			<b>La lentille</b>	<b>Menu végétarien</b>
Tomate	Salade de concombre	Rillettes de thon	Œuf  mayonnaise	Salade verte vinaigrette
Pates bolognaise 	Roti de veau	Saumon filet sauce crème	Saucisse	Penne sauce fromagère
Gouda	Brocoli et pommes de terre	Frites	Lentilles	Brie
Fruit de saison	Fromage blanc 	Emmental	Yaourt nature  au sucre de canne	Ile flottante
	Eclair au chocolat	Orange	Salade de fruits	

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
	<b>Menu végétarien</b> 		<b>L'inde</b>	
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	Soupe montagnarde <i>Vinaigrette moutarde</i>
Paella de la mer 	Beignet stick mozzarella	Colin d'Alaska  sauce végétal au cerfeuil	Cuisse de poulet sauce tikka massala 	 Rôti de porc et ketchup Roti de dinde (sans porc)
Petit fromage frais aux fruits	Purée de potiron	Chou fleur et pommes de terre sauce béchamel	Riz	Coquillettes
Fruit de saison	Carré	Yaourt nature  et miel	Cantafras	Gouda 
	Fruit de saison	Beignet aux pommes	Lassi mangue 	Fruit de saison



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
		<b>Menu végétarien</b> 	<b>La fève</b> 	
Velouté au brocolis poireaux	Emincé d'endives et croustons	Œuf dur  mayonnaise	Salade de mâche et betteraves <i>Vinaigrette moutarde</i>	Champignons vinaigrette
<b>PLAT REGIONAL</b>		 Pizza quatre fromages	Jambon blanc  (sans porc jambon de dinde)	Bolognaise de canard 
Bœuf bourguignon 	Emincé de saumon sauce citron	Salade		<b>Penne</b>
Pommes de terre persillées	Riz safrané	Montcadi croûte noire	<b>Poêlée de carottes, navets sauce aigre douce</b>	Petit cotentin
Fromage blanc  Et confiture	Bûche de lait de mélange	Fruit de saison	Yaourt nature 	Compote de pommes et bananes
Fruit de saison	Lacté saveur vanille		Semoule au lait	Allégée en sucre



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Viande de porc française



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
	<b>Menu végétarien</b>		<b>Vive les crêpes</b>	
Potage cultivateur	Salade verte	Panais rémoulade aux pommes	Chou rouge <i>Vinaigrette au cidre</i>	Tartine chèvre poivron
Merlu portion filets sauce curry	Quenelle nature sauce tomate	Rôti de veau au jus	Brocolimentier aux 2 poissons (dés saumon et poisson blanc)	Steak haché de bœuf sauce provençale
Blé	Riz	Carottes et boulgour	Mimolette	Navets sautées et pommes de terre
Saint Paulin	Yaourt aromatisé vanille	Coulommiers	Crêpe nature sucrée Ou pâte à tartiner	Vache qui rit
Fruit de saison	Compote tous fruits Allégées en sucre	Crème dessert au chocolat		Fruit de saison



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
	<b>Menu végétarien</b> 			
Salade de pois chiche	Soupe aux épinards	Coleslaw blanc <i>Vinaigrette moutarde</i>	Salade verte et croûtons <i>Vinaigrette à l'huile de noix</i>	Radis noir <i>Vinaigrette moutarde</i>
Boulettes de bœuf sauce miroton 	Couscous aux légumes	Cuisse de poulet rôti et son jus 	Echine de porc ½ sel  sauce diable (sans porc: rôti de dinde)	Emincé de thon sauce oseille
Haricots beurre	Vache qui rit	Pommes paillason	Lentilles mijotées	Carottes
Fromage blanc  sucré	Compote pomme Allégée en sucre	Edam	Tomme blanche	Yaourt aromatisé 
Fruit de saison		Fruit de saison	Ile flottante	Cake au maïs 



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
<b>Menu végétarien</b> 				
Chou chinois <i>Vinaigrette au miel</i>	Nem au poulet	Velouté de potiron	Carottes râpées Vinaigrette moutarde	Duo de choux
Tortis et sauce fromagère	Filet de hoki sauce Marseillaise (tomate, huile d'olive, soupe de poisson) 	Jambon 	Emincé de bœuf sauce poivrade 	Nuggets de poulet
Fromage blanc nature Et sucre 	Carottes rondelles	Purée de pommes de terre	Haricots verts persillés	Frites
Compote de pommes Allégées en sucre	Camembert	Gouda	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt nature 
	Tarte aux pommes Normande	Fruit de saison	glace	Fruit de saison



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Viande de porc française



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
	<b>Menu végétarien</b> 			
Salade verte <i>Vinaigrette à l'huile de colza/olive citron</i>	Potage de légumes variés	Carottes râpées <i>Vinaigrette moutarde</i>	Pâté de campagne Et cornichons (sans porc : galantine de volaille)	Salade de lentilles <i>Vinaigrette moutarde</i>
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)	Rôti de bœuf sauce dijonnaise (maternelles : steak haché) 
Chou fleur persillés	Semoule 	Petit fromage frais		Frites 
Tomme blanche	Cantal AOP 	Cocktail de fruits au sirop	<b>Riz Bio</b>	Yaourt nature sucré
Gaufre nappé chocolat	Paris Brest		Cantafrais	
			Fruit de saison	Fruit de saison



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Viande de porc française



Pêche durable



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE