

# Menus de la Semaine du 31 Décembre 2018 au 4 Janvier 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<p>Salade iceberg, croûtons et vinaigrette huile de noix</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce pain d'épices et crumble</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Petit moulé</p> <p>Gâteau au chocolat épicé</p> <p>Option collation : Tarte au fromage chanteneige</p>	<p>Pizza reine</p> <p>Pavé de colin pané citron</p> <p>Epnards béchamel</p> <p>Tomme blanche Carré</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Crêpe emmental entremet</p>	<p>Méli mélo de salade vinaigrette</p> <p>Boulettes de bœuf, jus aux herbes</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Mimolette Edam</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p> <p>Tarte a l oignon fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef










**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 7 Janvier au 11 Janvier 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de poireaux épicé 	Céleri sauce cocktail 	Mousse de canard cornichon	Endives en salade et croûtons	 Salade verte et emmental
Gnocchetti carbonara	Hachis Parmentier	Blanquette de poisson aux petits légumes	Goulasch Hongrois	Cuisse de poulet rôti
Yaourt nature sucré	Coulommiers	 Riz aux petits légumes	Carottes vichy et pdt 	Frites
 Fruit de saison	Gateau	Fromage blanc sucré	Cantal AOP 	Yaourt nature
Option collation : Pizza st paulin	Crêpe jambon riz au lait	Fruit de saison Tarte aux légumes kiri	Compote de pomme Cake aux courgettes fruit	<b>Galette des rois</b>  <b>Jambon macedoine</b>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE




# Menus de la Semaine du 14 Janvier au 18 Janvier 2019



Saint-try  
SUR SEINE

*Eveil et*  
**GOÛT**

Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pommes de terre ravigote	Salade de lentilles à l'échalote	Carottes râpées et raisins Céleri rémoulade	Salade iceberg	**
Croustillants de poisson	Boulettes de mouton sauce catalane	<b>Cassoulet</b>	Filet de merlu sauce créole	Mâche et betterave
Jardinière de légumes	Haricots beurre		Blé	Rôti de bœuf sauce bordelaise
Petit Cotentin	Petit Suisse aux fruits	Gouda	Brie	Purée
Fruit de saison 	Fruit de saison 	Cocktail de fruit au sirop	Compote de pommes allégée en sucre	Fraidou
Option collation : Cake au jambon emmental	Croque monsieur Yaourt	Feuilleté fromage crudités	Accras de morue taboulé	Semoule au lait chocolat 
				Pommes de terre harengs fruits

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien









Plat du chef



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 21 janvier au 25 Janvier 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>MISSION ANTI GASPI</b></p> <p>Potage potiron </p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>Farfalles et emmental râpé </p> <p>Banane sauce chocolat </p> <p>Option collation : Tarte a la tomate carré de l'est</p>	<p>Endives en salade</p> <p>Nuggets de poulet ketchup</p> <p>Pommes de terre wedge</p> <p>Petit moulé ail &amp; fines herbes</p> <p>Compote de pêche allégée en sucre</p> <p>Crudités pâtisserie</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Sauté de bœuf bourguignon</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit</p> <p>Pizza reine salade</p>	<p>Soupe du géant (épinards, haricots verts) </p> <p>Marmite de poisson à l'orientale</p> <p>Riz </p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pommes de terre cervelas Yaourt nature</p>	<p>Salade d'agrumes</p> <p>Steak haché de bœuf sauce forestière</p> <p>Petit pois au jus</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Chou vanille</p> <p>Terrine de poisson fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



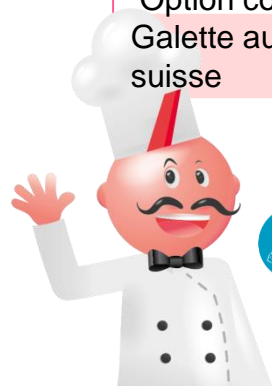
**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 28 janvier au 1 Février 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Cèleri sauce cocktail	Rillettes et cornichon	Carottes râpées en vinaigrette	Potage de légumes	<p><b>Odysée du gout : Brésil</b></p> <p> Salade de poulet (pommes de terre, maïs, carotte, poulet)</p> <p>Vatapa (poisson sec, tomate, coco, gingembre) </p> <p>Riz </p> <p>Fromage frais de </p> <p>Tarte clafoutis mangue </p>
Ravioli gratinés	Poisson pané et citron	Couscous poulet boulette	Rôti de bœuf à l'estragon	
Fromage des pyrénées	Ratatouille et blé	Tomme blanche	Torti 3 couleurs	
Compte pomme clémentine	Vache qui rit	Mousse au chocolat	Mimolette	
Option collation : Galette au jambon petit suisse	Fromage blanc oreo	Jambon fruit	Donuts	
	Terrine de légumes camembert		Pizza crudités	Accras de morue yaourt

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 4 Février au 8 Février 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tartine au thon	Salade de chou rouge vinaigrette framboise	Salade verte et maïs vinaigrette crumble	Carottes râpées à l'orange	<b>***Vive les crêpes***</b>
Sauté de porc au romarin				Chiffonnade de salade verte
Petits pois au jus	Tajine de dinde	Rôti de porc braisé	Cordon bleu	Moelleux de poulet rôti sauce tomate
Petit-filou	<b>Semoule</b>	Purée	Courgettes persillées	Cordiale de légumes
<b>Fruit de saison</b>	Tomme noire	Cantafrais	Yaourt nature	Petit cotentin
	Fruit de saison	Flan vanille nappé caramel	Compote pomme banane	<b>Crêpe fourrée au chocolat</b>
Option collation : Quiche lorraine petit suisse	Cake au thon vache picon	Croque monsieur fruit	Cake aux olives crudités	<b>Friand fruit</b>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien







Plat du chef



# Menus de la Semaine du 11 Février au 15 Février 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Rillettes de sardine à l'espagnole </p> <p>Gratin de pâtes charcutier</p> <p>Brie Camembert</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Option collation : Salade au surimi yaourt</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Aiguillette de poulet basquaise</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Gaufre au chocolat</p> <p>Pizza fromage</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Sauté de bœuf au curry</p> <p>Semoule </p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Nems crudités</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Omelette sauce basquaise </p> <p>Carottes</p> <p>Fromage blanc sucre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Œuf dur salade de pâtes</p>	<p></p> <p><b>Tournoi des 6 nations</b></p> <p><b>Salade verte et oignons frits</b></p> <p><b>Saucisse Pommes dauphines</b></p> <p><b>Croq lait</b></p> <p><b>Gateau</b></p> <p><b>Tomate mozzarella panna cotta</b></p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef












**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 18 Février au 22 Février 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Chiffonnade de salade et maïs	Coquillettes au curry	Carottes râpées vinaigrette	Saucisson ail cornichon
Parmentier de poisson	Sauté de porc aux olives	Croustillants de poisson	Rôti de bœuf, jus aux herbes	Paella marine
 Yaourt aromatisé	Pommes vapeur	Epinards béchamel	Pommes rissolées	Cantal AOC
Fruit de saison	Vache Picon	Camembert Brie  	 	Cake noix de coco chocolat 
Option collation : Tartine au thon salade	Fruit de saison 	Le blanc caracrousti (fromage blanc, muesli, caramel) 	Saint Nectaire AOP	 Accras de morue taboulé
	Quiche Lorraine salade	Feuilleté a la viande petit suisse	Fruit de saison Quiche chevre epinard yaourt	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef






**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



# Menus de la Semaine du 25 Février au 28 Février 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes et vache qui rit 	Pomelos et sucre	Salade verte et croûtons	Bouillon aux vermicelles	
Rôt de dinde marengo	Steack haché de veau sauce dijonnaise	Filet de merlu Pané citron 	Bolognaise 	
Haricots beurre	Purée de pomme de terre	Carottes et riz 	Penne	
Petit filou	Petit-Suisse nature sucré	Edam Saint Paulin	Tomme blanche	
Fruit de saison	Fruit de saison	Entremets vanille	Fruit de saison	
Option collation : Tarte a la tomate camembert	Samoussa salade	Tarte aux oignons fruit	Pommes de terre cervelas yaourt	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE