

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



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Pizza reine Friand au fromage  Pavé de colin pané citron  Epnards béchamel  Tomme blanche Carré de l'est  Fruit de saison	Méli mélo de salade Chou blanc et raisins secs  Boulettes de bœuf, jus aux herbes  Haricots verts persillés  Mimolette Edam  Flan vanille nappé caramel Lacté chocolat	Potage de poireaux épicé Bouillon vermicelles    Gnocchetti carbonara   Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé  Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien









Plat du chef



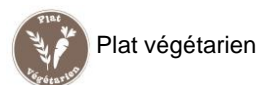
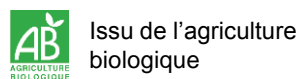
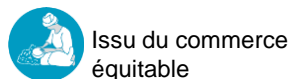
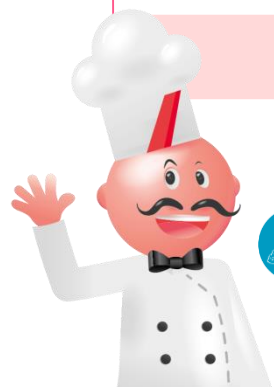
**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri sauce cocktail Salade de chou rouge vinaigrette de framboise</p> <p>Hachis Parmentier </p> <p>Coulommiers Camembert</p> <p>Glace petit pot vanille chocolat Glace petit pot fraise</p>	<p>Mousse de canard cornichon Pâté de campagne cornichon</p> <p>Blanquette de poisson aux petits légumes </p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>Fromage blanc sucré Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Endives en salade et croûtons Salade de mâche Vinaigrette aux 2 moutardes</p> <p>Goulasch Hongrois</p> <p>Carottes vichy et pdt</p> <p>Cantal AOP  Emmental</p> <p>Compote de pomme Compote pomme fraise </p>	<p></p> <p><b>***Galette des rois***</b></p> <p>Salade verte et emmental Salade verte et croûtons</p> <p>Cuisse de poulet rôti</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt nature Yaourt aromatisé</p> <p><b>Galette des rois</b></p>	<p>Pommes de terre ravigote Taboulé à la menthe</p> <p>Croustillants de poisson</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Petit Cotentin Fromage frais demi-sel</p> <p>Fruit de saison </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits







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



Saintry  
SUR SEINE

*Eveil et*  
**GOÛT**

Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de lentilles à l'échalote Salade de riz arlequin</p> <p>Boulettes de mouton sauce catalane</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Petit filou Petit-suisse</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées et raisins Céleri rémoulade</p> <p><b>Cassoulet</b></p> <p>Gouda Tomme des Pyrénées</p> <p>Cocktail de fruit au sirop</p>	<p>Salade iceberg Pomelos et sucre</p> <p>Filet de merlu sauce créole</p> <p>Blé</p> <p>Brie Carré de l'est</p> <p>Compote de pommes allégée en sucre Compote tous fruits allégée en sucre</p>	<p>Mâche et betterave Salade de chou blanc et pomme de terre Vinaigrette crémeuse à la ciboulette</p> <p>Rôti de bœuf sauce bordelaise</p> <p>Purée</p> <p>Fraidou Vache Picon</p> <p>Semoule au lait au chocolat Riz au lait</p>	<p><b>MISSION ANTI GASPI</b></p> <p><b>***Anti gaspi***</b></p> <p>Potage potiron </p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>Farfalles et emmentaler râpé  </p> <p>Banane sauce chocolat</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 21 janvier au 25 Janvier 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Endives en salade Salade iceberg</p> <p>Nuggets de poulet ketchup</p> <p>Pommes de terre wedge</p> <p>Petit moulé ail &amp; fines herbes Cantafras</p> <p>Compote de pêche allégée en sucre Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Œuf dur mayonnaise Terrine de légumes sauce crème</p> <p>Sauté de bœuf bourguignon</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature</p> <p>Fruit </p>	<p>Soupe du géant (épinards, haricots verts) Potage tomate vermicelles </p> <p>Marmite de poisson à l'orientale</p> <p>Riz </p> <p>Camembert Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade d'agrumes Salade coleslaw</p> <p>Steak haché de bœuf sauce forestière</p> <p>Petit pois au jus</p> <p>Fromage frais sucré Petit-suisse</p> <p>Chou vanille</p>	<p>Cèleri sauce cocktail Méli mélo de salades</p> <p>Ravioli gratinés</p> <p>Fromage des Pyrénées Edam</p> <p>Compote pomme clémentine </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
Rillettes et cornichon Pâté de campagne et cornichon	Carottes râpées en vinaigrette Salade d'endives et croûtons	Potage de légumes Soupe de légumes racines	<b>ODYSSÉE DU GOUT</b> <b>Odyssée du goût : Brésil</b>	Tartine au thon
Poisson pané et citron	Couscous poulet boulette	Rôti de bœuf à l'estragon	Salade de poulet (pommes de terre, maïs, carotte, poulet)	Sauté de porc au romarin
Ratatouille et blé	Tomme blanche Carré	Torti 3 couleurs	Vatapa (poisson sauce tomate, coco, gingembre)	Petits pois au jus
Vache qui rit	Mousse au chocolat Mousse citron	Mimolette Emmental	Riz	Petit-filou Fromage frais sucré
Fromage blanc oréo		Donuts	Fromage frais demi-sel Rondelé	Fruit de saison
			Tarte clafoutis manque coco	

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
<p>Salade de chou rouge vinaigrette framboise Céleri rémoulade</p> <p>Tajine de dinde</p> <p>Semoule</p> <p>Tomme racine Cantal</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et maïs vinaigrette crumble Salade verte et croûtons</p> <p>Rôti de porc braisé</p> <p>Purée</p> <p>Cantafrais Petit moulé ail &amp; fines herbes</p> <p>Flan vanille nappé caramel Lacté chocolat</p>	<p>Carottes râpées à l'orange Pomelos et sucre</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Yaourt nature Yaourt aromatisé</p> <p>Compote pomme banane</p> <p>Compote pomme</p>	<p><b>C'EST LA FÊTE</b></p> <p><b>***Vive les crêpes***</b></p> <p>Chiffonnade de salade verte Duo de choux Vinaigrette aux herbes</p> <p>Moelleux de poulet rôti sauce tomate Cordiale de légumes</p> <p>Petit cotentin Fraidou</p> <p><b>Crêpe fourrée au chocolat</b></p>	<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>

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 11 Février au 15 Février 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise	Salade iceberg Céleri rémoulade	Crêpe au fromage Tarte aux légumes	<b>C'EST LA FÊTE</b> <b>Tournoi des 6 nations</b>	Macédoine mayonnaise Betteraves vinaigrette
Aiguillette de poulet basquaise	Sauté de bœuf au curry	Omelette sauce basquaise	<b>Salade verte et oignons frits</b>	Parmentier de poisson
Riz aux petits légumes	Semoule 	Carottes	<b>Saucisse Frites</b>	Yaourt aromatisé  Yaourt nature n sucré
Coulommiers Tomme blanche	Gouda Bleu	Fromage blanc sucre  Petit-Suisse	<b>Croq lait</b>	Fruit de saison
Gaufre au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	<b>Glace</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 18 Février au 22 Février 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chiffonnade de salade et maïs Chiffonnade de salade et croûtons</p> <p>Sauté de porc aux olives</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Vache Picon Petit-cotentin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Coquillettes au curry Salade de pommes de terre sauce kebab</p> <p>Croustillants de poisson</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Camembert  Brie </p> <p>Le blanc caracrousti (fromage blanc, muesli, caramel)  Crème dessert chocolat</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Chou chinois</p> <p>Rôti de bœuf, jus aux herbes</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Saint Nectaire AOP et pain de campagne  Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Saucisson ail cornichon Pâté de volaille cornichon</p> <p>Paella marine </p> <p>Cantal AOC  Tomme grise </p> <p>Cake noix de coco chocolat  </p>	<p>Potage de légumes et vache qui rit  Velouté de carotte au cumin</p> <p>Rôt de dinde marengo</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Petit filou Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison</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



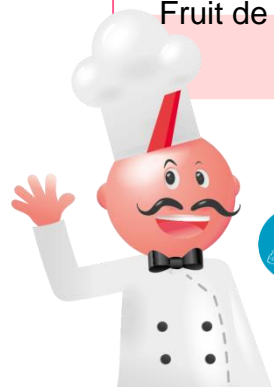
# Menus de la Semaine du 25 Février au 28 Février 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pomelos et sucre Chou rouge vinaigrette framboise</p> <p>Steack haché de veau sauce dijonnaise</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Petit-Suisse nature sucré Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et croûtons Salade verte et mimosa</p> <p>Filet de merlu Pané citron</p> <p>Carottes et riz </p> <p>Edam Saint Paulin</p> <p>Entremets vanille Entremets chocolat </p>	<p>Bouillon aux vermicelles Potage aux poireaux </p> <p>Bolognaise</p> <p>Penne</p> <p>Tomme blanche Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri sauce cocktail Pomelos et sucre</p> <p>Couscous merguez </p> <p>Légumes couscous et semoule</p> <p>Tomme grise Saint Nectaire AOP </p> <p>Pêche au sirop Cocktail de fruits au sirop</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