


# Menus de la Semaine du 01 au 03 Septembre 2021



Le pain servi vient du fournil de Saintry sur Seine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Courgettes persillées et pdt</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Option collation : 2 éléments</p>	<p>Tomates au maïs </p> <p>Filet de hoki sauce coco citron vert</p> <p>Duo de courgettes jaunes et vertes Riz</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Beignet aux pommes</p> <p>Option collation : 2 éléments</p>	<p>Melon galia</p> <p>Steak haché de bœuf, sauce barbecue</p> <p>Frites </p> <p>Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Option collation : 2 éléments</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Semaine du 06 au 10 Septembre 2021



Le pain servi vient du fournil de Saintry sur Seine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œufs durs <i>Sauce cocktail</i></p> <p>Gratin de pâtes, brocolis, mozzarella, cheddar</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Option collation : 2 éléments</p>	<p>Concombres et mozzarella</p> <p>Emincé de thon sauce aux fines herbes</p> <p>Carottes et pommes de terre</p> <p>Saint nectaire AOP</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Option collation : 2 éléments</p>	<p>Carottes rapées</p> <p>Boulettes de sarrasin</p> <p>Ratatouille et semoule</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Option collation : 2 éléments</p>	<p>Salade iceberg et croûtons</p> <p><i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p>Sauté de dinde sauce provençale (<i>tomate, oignons, herbe de Provence</i>)</p> <p>Haricots blancs persillés</p> <p>Carré</p> <p>Compote pomme fraise Allégée en sucre</p> <p>Option collation : 2 éléments</p>	<p>Salade de tomates <i>Vinaigrette au basilic</i></p> <p>Rôti de veau au romarin</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Fraidou</p> <p>Tarte au flan</p> <p>Option collation : 2 éléments</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



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 13 au 17 Septembre 202

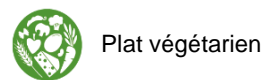
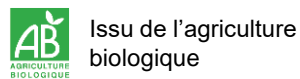
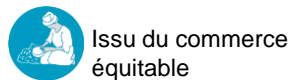


Le pain servi vient du fournil de Saintry sur Seine

Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		La fève		
Betteraves vinaigrette	Salade de haricots beurre à l'échalote	<b>Salade de fève, petits pois menthe, brebis</b>	<b>Concombres</b> rondelle <i>Vinaigrette au cumin</i>	Panais rémoulade aux pommes
Pain de poisson (colin) sauce tomate	Saucisse de Strasbourg S/P: saucisse de volaille Lentilles mijotées	Pilon de poulet	 Emincé de bœuf sauce façon niçoise ( <i>poivrons, oignons, tomate, ail, thym</i> )	 Couscous aux légumes ( <i>semoule, légumes couscous, pois chiche, fève de soja, raisin sec, tomate</i> )
Coquillettes	Vache qui rit	Jardinière de légumes	Brocolis et farfalles	
Coulommiers	Fruit de saison	Petit fromage frais aux fruits	Montcadi croûte noire	Fromage blanc
Fruit de saison		Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Abricotier du chef
Option collation : 2 éléments	Option collation : 2 éléments	Option collation : 2 éléments	Option collation : 2 éléments	Option collation : 2 éléments

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits









# Menus de la Semaine du 20 au 24 Septembre 2021



Le pain servi vient du fournil de Saintry sur Seine

Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>L'épeautre</b>			
Rillettes <i>S/P galantine de volaille</i>	Radis beurre Radis rondelle <i>vinaigrette au miel</i>	Betteraves <i>vinaigrette moutarde</i>	Crêpe au fromage	Melon
Nuggets de poisson	Sauté de bœuf aux olives 	Colin d'Alaska pané	Gratin méditerranéen <i>(courgettes, aubergines, tomates, pois chiche, œuf dur, emmental râpé)</i> 	Jambon blanc 
Frites	Duo de carottes et pommes de terre	<b>Épeautre, boulgour à la tomate et ratatouille</b> 		Purée de pomme de terre
Camembert	Tomme blanche	Cantal AOP	Yaourt nature	Saint Paulin
Cocktail de fruits au sirop	Compote de pommes 	Gâteau	Fruit de saison	Lacté saveur vanille nappé caramel
Option collation : 2 éléments	Option collation : 2 éléments	Option collation : 2 éléments	Option collation : 2 éléments	Option collation : 2 éléments

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien









Plat du chef



# Menus de la Semaine du 27 Septembre au 01 Octobre 2021



Le pain servi vient du fournil de Saintry sur Seine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade iceberg  vinaigrette moutarde Et lardons</p> <p>Paëlla au poisson ( riz, dés de poisson, crevette, fruit de mer, moule, petits pois, poivron, oignon) </p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Option collation : 2 éléments</p>	<p>Carottes Rapees</p> <p>Bolognaise de canard</p> <p>Penne </p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Option collation : 2 éléments</p>	<p>Tartine de haricots blancs</p> <p>Sauté de porc sauce charcutière </p> <p>Courgettes pommes vapeur</p> <p>Saint nectaire AOP</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Option collation : 2 éléments</p>	<p>Salade verte Vinaigrette moutarde</p> <p>Merlu portion filets sauce bretonne (champignons, poireaux, crème liquide, oignons)</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Emmental</p> <p>Ile flottante</p> <p>Option collation : 2 éléments</p>	<p>Concombres rondelles</p> <p>Rôti de bœuf au jus </p> <p>Riz et lentilles à l'indienne</p> <p>Camembert </p> <p>Pêche</p> <p>Option collation : 2 éléments</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



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 04 au 08 Octobre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Le pain servi vient du fournil de Saintry sur Seine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<b>Le brocolis</b>		
Pommes de terre fondantes emmental, paprika	Lentilles vinaigrette	Endives aux noix et emmental <i>Vinaigrette moutarde</i>	Céleri rémoulade 	Rillettes de sardines
Beignet stick mozzarella 	Emincé de porc façon fermière ( <i>petits pois, carottes, oignons, ail</i> )	 Sauté de bœuf sauce piquante ( <i>cornichons, oignons, concentré de tomate</i> )		Dés de volaille sauce mornay
Crumble carottes potiron	Haricots verts 	<b>Fondant au fromage et brocoli</b>  	Semoule 	farfalles
Cantafras	Vache qui rit	Mimolette	Coulommiers	Petit fromage frais aux fruits
Eclair chocolat	Fruit de saison	Lacté saveur vanille	Compote de poire Allégée en sucre	Fruit de saison
Option collation : 2 éléments	Option collation : 2 éléments	Option collation : 2 éléments	Option collation : 2 éléments	Option collation : 2 éléments

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



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 au 15 Octobre 2021








Saintry  
SUR SEINE



Découvrir pour mieux grandir

Le pain servi vient du fournil de Saintry sur Seine

## LES TRESORS DE FRANCE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Le pruneau d'Agen</b>	<b>Le riz IGP de Camargue</b>	<b>Le chou-fleur</b>	<b>Le cantal</b>
Salade de tomates <i>Vinaigrette moutarde</i>	Cœur de palmier et betteraves <i>Vinaigrette moutarde</i>	<b>Salade de riz de Camargue IGP</b> ( <i>mimolette et pesto</i> )	Carottes râpées <i>vinaigrette moutarde</i>	Panais rémoulade aux pommes
Emincé de saumon sauce citron	Escalope de dinde sauce aux <b>pruneaux d'Ager</b> 	Steak haché de bœuf sauce provençale 	Fondant au fromage  	Rôti de veau au jus
Purée d'épinards	Pommes noisette	Haricots verts	<b>Chou fleur, pommes de terre et épice</b>	<b>Purée façon truffade</b> ( <i>cantal AOP</i> )
Tomme grise	Saint nectaire AOP	Tomme blanche	Fromage blanc	Saint morêt
Mix lait chocolat	<b>Fruit de saison</b> 	Fruit de saison	Banane et crème fouettée	Mousse au chocolat
Option collation : 2 éléments	Option collation : 2 éléments	Option collation : 2 éléments	Option collation : 2 éléments	Option collation : 2 éléments

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



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 au 22 Octobre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Le pain servi vient du fournil de Saintry sur Seine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
La châtaigne				
Salade de tomates <i>Vinaigrette au vinaigre de cidre</i>	Potage cultivateur <i>(carottes, pdt, poireaux, chou fleur, céleri, h.v, petits pois)</i>	Salade verte aux croutons <i>vinaigrette à l'échalote</i>	Pizza au fromage	Friand au fromage
Colin d'Alaska sauce crème aux herbes	Poulet rôti sauce curry ( <i>curry, oignons , ton</i> ) 	Colin d'Alaska pané et citron	Jambon blanc 	Gratin de chou fleur 
Carottes et coquillettes	Riz tomate 	Frites	Petits pois	Petit cotentin
Yaourt nature 	Petit fromage frais nature	Carré	Fromage blanc	Crêpe nature sucrée
 Cake aux châtaignes	Fruit de saison	Lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison 	
Option collation : 2 éléments	Option collation : 2 éléments	Option collation : 2 éléments	Option collation : 2 éléments	Option collation : 2 éléments

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



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 au 29 octobre 2021



Le pain servi vient du fournil de Saintry sur Seine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mâche et betteraves <i>vinaigrette moutarde</i>	Saucisson sec	Soupe aux épinards 	Salade verte <i>vinaigrette moutarde</i>	Salade Mexicaine <i>(H.rouges)</i>
Pâtes sauce aux légumes et soja ( <i>soja, carottes, concentré de tomate, thym, bouillon de légumes, oignons, laurier</i> ) 	Dés de poisson sauce façon Niçoise ( <i> anchois, olive noire, capre, basilic, ail, citron</i> )	Omelette fromage 	Boulettes de bœuf sauce tomate 	Rôti de porc aux oignons 
Edam	Penne 	Petit moulé ail et fines herbes	Saint Paulin	Haricots verts, jus aux légumes
Compote de pommes Allégée en sucre	Pointe de brie	Fruit de saison	Ile flottante	Yaourt nature
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Option collation : 2 éléments	Option collation : 2 éléments	Option collation : 2 éléments	Option collation : 2 éléments	Option collation : 2 éléments

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

