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
			Menu de la rentrée	
		Tomates au maïs	*Sirop de grenadine*	Œufs durs *Sauce cocktail*
		Filet de hoki sauce coco citron vert	Melon galia	Gratin de pâtes, brocolis, mozzarella, cheddar
		Duo de courgettes jaunes et vertes Riz	Steak haché de bœuf, sauce barbecue Frites	
		Petit fromage frais sucré	Cantadou ail et fines herbes	Fromage blanc
		Beignet aux pommes	Mousse au chocolat au lait	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

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 06 au 10 Septembre 2021

Saintry SUR SEINE

Eveil et Goût
Découvrir pour mieux grandir

Le pain servi vient du fournil de Saintry sur Seine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombres et mozzarella Emincé de thon sauce aux fines herbes Carottes et pommes de terre Saint nectaire AOP Crème dessert vanille	Carottes rapees Boulettes de sarrasin Ratatouille et semoule Yaourt aromatisé Fruit de saison	Salade iceberg et croûtons *Vinaigrette moutarde* Sauté de dinde sauce provençale (*tomate, oignons, herbe de Provence)* Haricots blancs persillés Carré Compote pomme fraise Allégée en sucre	Salade de tomates *Vinaigrette au basilic* Rôti de veau au romarin Petits pois mijotés Fraidou Tarte au flan	Betteraves vinaigrette Pain de poisson (colin) sauce tomate Coquillettes Coulommiers Fruit de saison

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	La fève			
Salade de haricots beurre à l'échalote Saucisse de Strasbourg S/P: saucisse de volaille Lentilles mijotées Vache qui rit Fruit de saison	**Salade de fève, petits pois menthe, brebis** Pilon de poulet Jardinière de légumes Petit fromage frais aux fruits Fruit de saison	Concombres rondelle *Vinaigrette au cumin* Emincé de bœuf sauce façon niçoise *(poivrons, oignons, tomate, ail, thym)* Brocolis et farfalles Montcadi croûte noire Mousse au chocolat au lait	Panais rémoulade aux pommes Couscous aux légumes *(semoule, légumes couscous, pois chiche, fève de soja, raisin sec, tomate)* Fromage blanc Abricotier du chef	Rillettes *S/P galantine de volaille* Nuggets de poisson Frites Camembert Cocktail de fruits au sirop

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 20 au 24 Septembre 2021

Saintry sur Seine — Eveil et Goût — Découvrir pour mieux grandir

Le pain servi vient du fournil de Saintry sur Seine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	L'épeautre			
Radis beurre Radis rondelle *vinaigrette au miel*	Betteraves *vinaigrette moutarde*	Crêpe au fromage	Melon	Salade iceberg *vinaigrette moutarde* *Et lardons*
Sauté de bœuf aux olives	Colin d'Alaska pané	Gratin méditerranéen *(courgettes, aubergines, tomates, pois chiche, œuf dur, emmental râpé)*	Jambon blanc	Paëlla au poisson *(riz, dés de poisson, crevette, fruit mer, moule, petits pois, poivron, oignon)*
Duo de carottes et pommes de terre	**Épeautre, boulgour à la tomate et** ratatouille		Purée de pomme de terre	
Tomme blanche	Cantal AOP	Yaourt nature	Saint Paulin	Petit moulé
Compote de pommes	Glace	Fruit de saison	Lacté saveur vanille nappé caramel	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

Noa et Papille

sodexo SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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
Carottes Rapees	Tartine de haricots blancs	Salade verte *Vinaigrette moutarde*	Concombres rondelles	Pommes de terre fondantes emmental, paprika
Bolognaise de canard	Sauté de porc sauce charcutière	Merlu portion filets sauce bretonne *(champignons, poireaux, crème liquide, oignons)*	Rôti de bœuf au jus	Beignet stick mozzarella
Penne	Courgettes pommes vapeur	Purée de brocolis	Riz et lentilles à l'indienne	Crumble carottes potiron
Yaourt nature sucré	Saint nectaire AOP	Emmental	Camembert	Cantafrais
Fruit de saison	Fruit de saison	Ile flottante	Pêche à boire	Eclair chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

Noa et Papille

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 04 au 08 Octobre 2021

Le pain servi vient du fournil de Saintry sur Seine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Le brocolis			
Lentilles vinaigrette	Endives aux noix et emmental *Vinaigrette moutarde*	Céleri rémoulade	Rillettes de sardines	Salade de tomates *Vinaigrette moutarde*
Emincé de porc façon fermière *(petits pois, carottes, oignons, ail)*	**Fondant a[illegible] et brocolis**	Sauté d[illegible] sauce piquante *(cornichons, oignons, concentré de tomate)*	Dés de volaille sauce mornay	Emincé de saumon sauce citron
Haricots verts		Semoule	farfalles	Purée d'épinards
Vache qui rit	Mimolette	Coulommiers	Petit fromage frais aux fruits	Tomme grise
Fruit de saison	Lacté saveur vanille	Compote de poire Allégée en sucre	Fruit de saison	Mix lait chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

Noa et Papille

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 11 au 15 Octobre 2021

Le pain servi vient du fournil de Saintry sur Seine

LES TRESORS DE FRANCE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Le pruneau d'Agen	**Le riz IGP de Camargue**	**Le chou-fleur**	**Le cantal**	**La châtaigne**
Cœur de palmier et betteraves *Vinaigrette moutarde*	**Salade de riz de Camargue IGP***(mimolette et pesto)*	Carottes râpées *vinaigrette moutarde*	Panais rémoulade aux pommes	Salade de tomates *Vinaigrette au vinaigre de cidre*
Escalope de dinde sauce aux **pruneaux d'Agen**	Steak haché de bœuf sauce provençale	Fondant au fromage	Rôti de veau au jus	Colin d'Alaska sauce crème aux herbes
Pommes noisette	Haricots verts	**Chou fleur, pommes de terre et épice**	**Purée façon truffade** *(cantal AOP)*	Carottes et coquillettes
Saint nectaire AOP	Tomme blanche	Fromage blanc	Saint morêt	Yaourt nature
Fruit de saison	Fruit de saison	Banane et crème fouettée	Mousse au chocolat au lait	**Cake aux châtaignes**

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 18 au 22 Octobre 2021

Le pain servi vient du fournil de Saintry sur Seine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage cultivateur *(carottes, pdt, poireaux, chou fleur, céleri, h.v, petits pois)*	Salade verte aux croutons *vinaigrette à l'échalote*	Pizza au fromage	Friand au fromage	Mâche et betteraves *vinaigrette moutarde*
Poulet rôti sauce curry (*curry, oignons ,tomate)*	Colin d'Alaska pané et citron	Jambon blanc	Rôti de bœuf au jus	Pâtes sauce aux légumes et soja *(soja, carottes, concentré de tomate, thym, bouillon de légumes, oignons, laurier)*
Riz tomaté	Frites	Petits pois	Gratin de chou fleur	Edam
Petit fromage frais nature	Carré	Fromage blanc	Petit cotentin	Compote de pommes Allégée en sucre
Fruit de saison	Lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison	Crêpe nature sucrée	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

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
				MENU ORANGE ET NOIR
Saucisson sec	Soupe aux épinards	Salade verte *vinaigrette moutarde*	Salade Mexicaine *(H.rouges)*	Carottes bâtonnets sauce crème ciboulette
Dés de poisson sauce façon Niçoise (*anchois, olive noire, capre, basilic, ail, citron)*	Omelette fromage	Boulettes de bœuf sauce tomate	Rôti de porc aux oignons	Sauté de bœuf sauce cantadou, agrumes et potiron
Penne	Frites	Fondue de poireaux et riz	Haricots verts, jus aux légumes	Purée de courge butternut Bio
Pointe de brie	Petit moulé ail et fines herbes	Saint Paulin	Yaourt nature	Mimolette
Fruit de saison	Fruit de saison	Ile flottante	Fruit de saison	Cake chocolat épice

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

Noa et Papille

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE