

MENU DE LA SEMAINE

DÉJEUNERS DU 22 AU 26 FEVRIER 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pâté de campagne	Bouillon de vermicelle	Radis roses	Salade verte et des de mimolette	Macédoine mayonnaise
Mais	Endives aux croûtons	Haricots vert à l'échalote	Salade de pomme de terre ciboulette	Salade chèvre croutons
Potage de légumes	Rillettes	Taboulé à la menthe	Velouté de courgettes	Crêpe au fromage
Filet de hoki sauce aurore	Quiche au thon et moutarde à L'ancienne butternut	Colin d'Alaska pané	Blanquette de veau	Aiguillettes de poulet
Nuggets de poulet	Sauce napolitaine au jambon	chipolata	Boudins noirs	Marmite de poisson à l'orientale
Haricot verts aillé	Chou de Bruxelles	Pomme de terre vapeur	Carottes béchamel	Blé tomates
Purée de pommes de terre	coquillettes	Chou fleur	Riz pilaf	Courgettes en duo
Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels
Camembert	Petit cotentin	Kiri	Petit moulé	Bleu
Fraidou	Edam	Saint Nectaire AOC	Tomme grise	Fondu carré
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Yaourts aromatisés	Roulé à la framboise	Salade de fruits frais	Yaourts aromatisés	Crème praliné
Gaufres	Yaourts aromatisés	Yaourts aromatisés	Gâteau pépites de chocolat	Yaourts aromatisés

NOUVELLE
RECETTE

À FOND
L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

MENU DE LA SEMAINE

DÉJEUNERS DU 1 AU 5 MARS 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de pois chiche coriandre et vinaigrette à la mangue



Taboulé à la menthe

Champignons à la crème persillée

Carottes râpées

Tartine thon

Salade verte et dés d'Edam

Céleri rémoulade

Chou rouge

Betteraves

Tortis tricolores

Haricots verts vinaigrette à l'échalote

Allumettes au fromage

Cake au jambon et sc fromage blanc ciboulette

Potage tomate vermicelles

Œuf dur mimosa

Œufs brouillés au fromage

Cordon bleu

Sauté de dinde au romarin

Rôti de porc sauce charcutière

Haché de veau sauce forestière

Sauce bolognaise

Colin d'Alaska pané

Andouillette sauce moutarde

Hachi parmentier

Pasta au poulet

Boullgour

Pates coudés

Semoule orientale

Epinards béchamel gratinés

Purée de patate douce

Carottes béchamel

Chou fleur

Haricots plats à l'ail

Riz créole

Poêlée minestrone

Assortiment de yaourts naturels

Montcadi croûte noire

Emmental

Gouda

Mimolette

Coulommiers

Saint bricet

Fromage frais demi sel

Petit moulé ail et fines herbes

Vache Picon

Cantafras

Corbeille de fruits

Yaourts aromatisés

Yaourts aromatisés

Yaourts aromatisés

Yaourts aromatisés

Compote de pomme

Génoise à la confiture d'abricot

Crème légère spéculoos

Fromage blanc à la mangue

Semoule au lait et vanille

Yaourts aromatisés

**NOUVELLE
RECETTE**

**À FOND
L'ÉQUILIBRE**



**SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE**

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

MENU DE LA SEMAINE

DÉJEUNERS DU 8 AU 12 MARS 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pâtes au surimi	Maïs	Champignons à la Grecque	Céleri rémoulade	Salade d'agrumes
Radis beurre	Endives aux noix	Salade verte et dés d'Edam	Taboulé à la menthe	Chou blanc râpé aux croûtons
Salade d'haricots beurre à l'échalote	Potage de légumes au cumin	Cake Germanic (saucisse et moutarde)	Potage brocolis	Pâté de campagne et cornichon
Escalope viennoise	Cuisse de poulet rôti	Rôti de dinde sauce barbecue	Colin d'Alaska pané	Hoki sauce citron
Merlu sauce vatapa	Saucisse de toulouse	Omelette fines herbes	Pot au feu	Sauté de porc au curry
Purée de potiron	Lentilles	Fondue de chou vert	Légumes pot au feu	Haricots verts persillés
Boulgour	Carottes Vache qui rit	Pomme vapeur	Penne rigate	Riz safrané
Assortiment de yaourts natures	Assortiment de yaourts natures	Assortiment de yaourt nature	Assortiment de yaourt nature	Assortiment de yaourt nature
Gouda	Saint Paulin	Bleu	Petit moulé	Camembert
Rondelé aux noix	Fromage frais demi-sel	Samos	Montcadi croûte noire	Croc'lait
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Yaourts aromatisés	Yaourts aromatisés	Compote allégée pomme	Yaourts aromatisés	Yaourts aromatisés
Beignet à la framboise	Crème aux œufs	Yaourts aromatisés	Gâteau au chocolat	Barre bretonne et crème anglaise

**NOUVELLE
RECETTE**

**À FOND
L'ÉQUILIBRE**



**SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE**

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



MENU DE LA SEMAINE

DÉJEUNERS DU 15 AU 19 MARS 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade Coleslaw	Salade iceberg	Betteraves	Œuf dur mayonnaise	Carottes râpée à l'aneth
Salade de pomme de terre et olives	Taboulé à la menthe	Pomelos	Endives aux croûtons	Salade de blé
Soupe de carotte ciboulette	Salade de maïs et tomates	Feuilleté provençal 	Chou fleur sauce ravigote	Mortadelle
Rôti de porc sauce dijonnaise	Boulettes bœuf sauce catalane	Omelette fines herbes	Emincé de dinde et sauce forestière	Colin d'Alaska sauce Dugléré
Merguez	Wings	Lasagne	Des de poisson sauce citron	Haché de poulet sauce aigre douce
Haricots beurre	Pomme noisette	Boulgour	Riz créole	Brocolis
Torsades	Carottes persillées	Poêlée forestière	Epinards béchamel	Pâte coude
Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels
Fromage frais demi-sel	Gouda	Saint Bricet	Cantafrais	Tomme grise
Brie	Petit cotentin	Emmental	Montcadi croute noire	Vache qui rit
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Yaourt aromatisé	Crumble à la poire et aux amandes	Compote allégée pomme cassis	Cake au chocolat	Yaourt aromatisé
Eclair au chocolat	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Ile flottante

NOUVELLES
RECETTES

NOUVELLE
RECETTE

À FOND
L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE