









# Menus de la Semaine du 3 au 7 Septembre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de betteraves mayonnaise	Salade de concombres	Carottes râpées vinaigrette Vinaigrette balsamiq 	<b>Menu de la rentrée</b>  Sirop de grenadine	Œuf dur sauce cocktail
Poisson pané et citron	Sauté de dinde au jus	Tajine de bœuf	Melon	Marmite de poisson sauce persane
Carottes vichy	Purée d'épinards 	  Tortis	Cheeseburger  	Ratatouille et riz
Fromage blanc sucré	Edam	Fourme d'Ambert 	Pommes de terre wedges	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Roulé framboise	Duo de poires pêches au sirop	Fraidou	Fruit de saison
			Mousse au chocolat lait	



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien






Plat du chef



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 10 au 14 Septembre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte</p> <p>Steak haché de bœuf au jus</p>  <p>Pommes Rissolées</p> <p>Vache Picon</p> <p>Compote pomme allégée en sucre</p>	<p>Melon vert</p> <p>Saucisse rougail S/P: saucisse de volaille</p> <p>Riz créole</p> <p>Emmental</p> <p>Cône glacé vanille chocolat</p>	 <p>Semoule épicée et poivrons</p> <p>Rôti de veau aux herbes</p>  <p>Haricots verts</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p>S/P Pâté de volaille</p> <p>Omelette</p> <p>Coquille sauce tomate</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Filet de hoki beurre citronné</p> <p>Courgettes et blé</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien









Plat du chef



# Menus de la Semaine du 17 au 21 Septembre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate et maïs	Salade Coleslaw	Salade de riz	Concombre ciboulette	Pastèque
Nugget's de poulet 	Jambon blanc s/p: jambon de dinde	Rôti de bœuf au jus  	Macaronis bolognaise  	Filet de colin sauce beurre blanc
Gratin de chou-fleur	Purée de pomme de terre	Petits pois		Carottes persillées
Yaourt aromatisé	Coulommiers	Mimolette	Gouda	Petit moulé
Quatre quart	Compote de pomme banane riz soufflé au chocolat 	Fruit de saison	Fruit	Riz au lait

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien










Plat du chef



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 24 au 28 Septembre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette	Tortis couleurs vinaigrette	Friand au fromage	Salade verte	Tomate vinaigrette
Rôti de bœuf au jus	Œufs dur béchamel	Cuisse de poulet aux herbes de Provence 	Couscous boulette de mouton	Fricassée de poisson
  Pomme weedges	Gratin d'épinards	Jardinière de légumes	Tomme blanche	Riz 
Petit suisse sucré	Rondelé au noix	Fromage frais sucré	Compote pomme fraise	Cantal 
Fruit de saison	Gélifié chocolat	Fruit de saison		Cake citron pavot  

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits








Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Semaine du 01 au 05 Octobre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de tomate et concombre Vinaigrette aigre douce à l'huile de sésame</p> <p>Moelleux de poulet au jus</p> <p>Petits pois et pommes de terre</p> <p>Fraidou</p> <p>Compote pomme poire allégée en sucre</p> <p></p> <p></p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Poisson pané citron</p> <p>Purée de légume gratinée</p> <p>Petit filou</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Gigot d'agneau au thym</p> <p>Haricots verts</p> <p>Brie</p> <p>Flan patissier</p>	<p>Potage aux poireaux et épices</p> <p>Colombo de porc S/p: sauté de dinde</p> <p>Lentilles</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p> <p></p> <p></p>	<p>Melon jaune</p> <p>Quenelle de brochet sauce aurore</p> <p>Riz</p> <p>Fromage blanc vanillé et brisures de spéculoos</p> <p>Madeleine</p> <p></p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Semaine du 08 au 12 Octobre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Bretagne: Danses bretonnes</b></p> <p>Chou rouge thon Vinaigrette au vinaigre de cidre</p> <p>Galette saucisse Et pommes rissolées S/P: saucisse de volaille</p> <p>Fromage blanc et caramel</p> <p>Compote de pomme, galette bretonne</p>	<p><b>Andalousie: Flamenco</b></p> <p>Rillettes de sardine</p> <p>Tortilla aux pommes de terre et poulet</p> <p>Tomme grise</p> <p>Banane, crème fouettée, vermicelles chocolat</p>	<p><b>Inde: Danse Bollywood</b></p> <p>Samoussa au poulet</p> <p>Flan de carotte garam massala</p> <p>Salade verte</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Mangue en cube</p>	<p><b>Ukraine: Kazatchok</b></p> <p>Saucisson à l'ail et cornichon S/P: galantine de volaille</p> <p>Bœuf strogonoff</p> <p>Choux fleurs en gratin</p> <p>Gâteau aux pommes</p>	<p><b>Grèce: Sirtaki</b></p> <p>Tomate sauce ktipiti (crème de poivron feta)</p> <p>Filet de merlu sauce vierge</p> <p>Purée de courgette à l'huile d'olive</p> <p>Bûche mi-chèvre</p> <p>Yaourt à la grecque au miel et amandes</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits










Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Semaine du 15 au 19 Octobre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Céleri rémoulade	Coleslaw	Radis beurre	Salade iceberg crumble noisette	Tomates vinaigrette	
Cordon bleu 	<b>PLAT REGIONAL</b>	Rôti de bœuf ketchup	Steak haché de bœuf	Marmite de poisson sauce orientale	
 Petits pois		 Purée de carottes	 Pommes de terre wedges	Coquillettes	
Fraidou		(saucisse de Toulouse et saucisson) PS: saucisse de volaille	Yaourt nature sucré	Cantal 	Tomme noire
Gaufre		Coulommiers	Chou vanille		Fruit de saison
		Lacté vanille			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Plat du chef

