Menus Elémentaires 5 Composantes
Semaine du 11 au 15 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien			
Carottes râpées au citron	Œuf dur mayonnaise	Piperade froide	Cubes de betteraves	Salade verte
Merguez	**Farfalle, pesto brocolis et haricots blancs**	Sauté de veau marengo	Portion de filets de merlu et crumble chorizo	Rôti de porc aux herbes
Couscous végétarien	Edam	Timbale de riz à l'espagnole	Beignet de mozzarella	Gratin de pâte et légumes du sud
Légumes couscous et semoule	Fruit de saison	Riz créole	Jardinière de légumes et pommes de terre vapeur	Légumes du sud et son crumble
Camembert		Yaourt aromatisé	Langres	Fromage blanc sucré
Pêche façon melba		Salade de fruits frais	Fruit de saison	Cake semoule, amande et fleur oranger

« Suite à l'évolution des exigences règlementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause. »

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Légende : Cuisiné par nos équipes · Produit de la mer durable · Appellation d'Origine Protégée · Issu de l'Agriculture Biologique · Plat végétarien · Œuf de poule élevée en plein air · Décongelé

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus Elémentaires 5 Composantes
Semaine du 18 au 22 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu végétarien	
Céleri rémoulade Fricassée de colin d'Alaska PMD Hachis de lentille à la patate douce Purée de patate douce Yaourt nature sucré Fruit de saison	Pâté de campagne et cornichon Œuf dur mayonnaise Sauté de porc Haricots vert persillées Galette mexicaine Comté Smoothie pomme, ananas aux sirop d'érable	Concombre rondelles vinaigrette balsamique Wings de poulet sauce barbecue Tarte au fromage Polenta crémeuse Coulommiers Crème caramel	Chou blanc et dés de mimolette Riz, korma végétarien brunoise provençale et petit pois Fromage blanc à la confiture abricot Gâteau chocolat haricots rouge	Feuilleté au fromage fondu Boulettes de bœuf et volaille façon catalane Blé sauce crème de courgette champignons et petits pois Courgettes braisées Gouda Fruit de saison

« Suite à l'évolution des exigences règlementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause. »

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Légende : Cuisiné par nos équipes · Produit de la mer durable · Appellation d'Origine Protégée · Issu de l'Agriculture Biologique · Plat végétarien · Œuf de poule élevée en plein air · Décongelé

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus Elémentaires 5 Composantes
Semaine du 25 au 29 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Menu végétarien
Salade d'agrumes	Carottes râpées vinaigrette curry miel gingembre citron	Dips de radis et houmous de betteraves	Salade à la grecque *(tomate, concombre, fromage de brebis, olive)*	Salade verte et croutons
Saumonette PMD sauce armoricaine	Sauté de dinde	Tajine de bœuf	Nuggets de poulet et ketchup de pommes	Omelette
Purée de terre épinard et brebis	Chili sin carné	Tajine de légumes et semoule	Nugget's de blé	Petit pois à l'étuvé
Pommes de terre boulangères	Riz créole	Semoule	Penne BIO	Tomme blanche
Buchette de lait mélange	Mont cadi	Edam	Yaourt nature sucré	Riz au lait coulis de chocolat
Fruit de saison	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Ananas & framboises	Gateau anniversaire Gâteau au yaourt	

« Suite à l'évolution des exigences règlementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause. »

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Légende : Cuisiné par nos équipes · Produit de la mer durable · Appellation d'Origine Protégée · Issu de l'Agriculture Biologique · Plat végétarien · Œuf de poule élevée en plein air · Décongelé

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus Elémentaires 5 Composantes
Semaine du 01 au 05 Avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien		**Repas de printem**	
FERIE	Salade de pâtes aux poivrons, olives et origan Quenelle gratinée Riz pilaf Brie Fruit de saison	Lentilles à l'échalote Rôti de porc sauce tomate Galette mexicaine Carottes au thym Yaourt nature Salade de fruits frais	Salade verte mimosa (œuf dur) Navarin d'agneau Crêpe au champignon Printanière de légumes Saint Nectaire Baba à la crème cacao, praliné, mascarpone et noisettes	Salade de petits pois fèves et fromage de brebis à la menthe Merlu PMD sauce vatapa (c'est quoi) Parmentier potiron et lentille corail Purée de pommes de terre Gouda Fruit de saison

« Suite à l'évolution des exigences règlementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause. »

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Légende : Cuisiné par nos équipes · Produit de la mer durable · Appellation d'Origine Protégée · Issu de l'Agriculture Biologique · Plat végétarien · Œuf de poule élevée en plein air · Décongelé

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus Elémentaires 5 Composantes
Semaine du 08 au 12 Avril 2024

Noa et Papille

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu végétarien		
Céleri à la provençale (tomate mayonnaise ail basilic) Paëlla au poulet Paëlla végétarienne Saint Paulin Fromage blanc myrtilles	Tartine de tapenade Rôti de bœuf au jus Petits pois Curry de pomme de terre et petit pois Yaourt aromatisé Fruit de saison	Cake salé tomate olive et basilic Fondant au fromage de brebis Tomme blanche Compote pommes	Choux blanc à la vinaigrette Blanquette de Colin d'Alaska PMD Semoule légumes pois chiche et mozzarella semoule Yaourt nature sucré Gateau anniversaire Gateau au chocolat	Salade verte Sauce formage blanc et ciboulette Aiguillette de volaille sauce aux champignons Galette de boulgour (Sauce tomate) Pomme de terre rissolées Montcadi Milk shake coco

« Suite à l'évolution des exigences règlementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause. »

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Légende : Cuisiné par nos équipes · Produit de la mer durable · Appellation d'Origine Protégée · Issu de l'Agriculture Biologique · Plat végétarien · Œuf de poule élevée en plein air · Décongelé

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus Elémentaires 5 Composantes
Semaine du 15 au 19 Avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien			
Coquillettes au basilic	Chou rouge pomme et vinaigrette balsamique	Radis et beurre	Carottes crème guacamole	Salade verte aux croûtons
Daube de bœuf à la Provençale	Couscous végétarien	Jambon fumé grillé sauce barbecue	Colin d'Alaska PMD pané riz soufflé	Haché au poulet au jus
Omelette	(*plat complet*)	Pâte coude fèves pesto emmental	Stick de mozzarella	Parmentier de patate douce égrené de légumes
Cordiale de légumes	Semoule	Pâtes coudes	Riz créole	Purée de patate douce
Yaourt nature sucré	Gouda	Buche lait mélange	Sauce tomate	Langres
Fruit de saison	Fruit de saison	Dessert lacté gélifié au chocolat	Yaourt aromatisé	Muffin au chocolat
			Vanille	
			Fruit de saison	

« Suite à l'évolution des exigences règlementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause. »

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Légende : Cuisiné par nos équipes — Produit de la mer durable — Appellation d'Origine Protégée — Issu de l'Agriculture Biologique — Plat végétarien — Œuf de poule élevée en plein air — Décongelé

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus Elémentaires 5 Composantes
Semaine du 22 au 26 Avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu végétarien	
Taboulé à la menthe Cordon bleu de volaille Tarte au fromage Ratatouille Emmental Fruit de saison	Salade coleslaw Spaghettis sauce bolognaise *(plat complet)* Bolognaise de lentilles Camembert Fromage blanc craquant pommes et caramel	Poireaux vinaigrette Sauté de poulet sauce aux olives Blé sauce champignon crème de noisette Blé Saint Paulin Compote de pommes	Salade verte et mimolette Parmentier égréné végétal BIO et purée pommes de terre Yaourt nature sucré Gâteau aux haricots blancs et abricots	Mousse de canard et cornichon Feuilleté au fromage Colin d'Alaska PMD sauce fromage blanc citronnée Nugget de blé Haricot vert à l'ail Cantal AOP Fruit de saison

« Suite à l'évolution des exigences règlementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause. »

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Légende : Cuisiné par nos équipes · Produit de la mer durable · Appellation d'Origine Protégée · Issu de l'Agriculture Biologique · Plat végétarien · Œuf de poule élevée en plein air · Décongelé

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus Elémentaires 5 Composantes
Semaine du 29 Avril au 03 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien			
Carottes râpées Boulette de bœuf sauce catalane Gratin épinard pommes de terre et chèvre Pommes de terre vapeur Mimolette Fruit de saison	Concombre sauce bulgare Riz pois chiche colombo *(plat complet)* Emmental Banane	**FERIE**	Salade mêlée Bœuf façon Lomo Saltado *(tomate, oignon, poivron, mélange épices mexicain)* Dauphinois de pommes de terre et courgettes Courgettes braisées Brie Beignet à la framboise	Melon vert Omelette gratinée Carottes persillées Yaourt nature sucré Poire belle Hélène

« Suite à l'évolution des exigences règlementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause. »

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Légende : Cuisiné par nos équipes · Produit de la mer durable · Appellation d'Origine Protégée · Issu de l'Agriculture Biologique · Plat végétarien · Œuf de poule élevée en plein air · Décongelé

sodexo
Tout commence au quotidien