

Menus de la
Semaine du 26 Février au 2 Mars 2018

"Signé Sodexo" Déjeuner

Saint Sacrement

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œufs durs mayonnaise SAISON Betteraves en salade Salade de surimi ❖ Cordons bleu ❖ Frites Méli-mélo de haricots ❖ Coulommiers Fromage blanc Kiri ❖ Flan nappé vanille caramel Tarte aux poires Fruits SAISON	Salade verte et croûtons SAISON Pâté de campagne Crêpe jambon fromage ❖ Rôti de dinde ❖ Duo de carottes Semoule ❖ Tomme blanche Yaourt aromatisé St Morêt ❖ Fruits SAISON Muffin choco Cocktail de fruits		Taboulé SAISON Chou blanc émincé Salade de thon ❖ Chipolatas ❖ Petits pois Chou fleur béchamel ❖ Petit moulé Yaourt nature sucré Camembert ❖ Fruits SAISON Tarte au citron Mousse au chocolat	Velouté de carottes au curry SAISON Céleri rémoulade Salade Niçoise ❖ Parmentier de poisson ❖ Salade verte Tortis ❖ St Paulin Camembert Petit suisse sucré ❖ Fruits SAISON Compote pomme framboise Crème vanille DESSERT DU CHEF

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Recettes spécifiques :



Menus de la
Semaine du 5 au 9 Mars 2018

"Signé Sodexo" Déjeuner

Saint Sacrement

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de cœur de palme SAISON Terrine de campagne Salade texane ❖ Sauté de dinde sauce Esterel ❖ Boulgour Céleris braisé ❖ Tomme grise Tartare ail et fines herbes Yaourt nature sucré ❖ Fromage blanc aux fruits Barre Bretonne et crème anglaise Fruits SAISON	Rosette Concombre Salade de haricots verts ❖ Rôti de porc sauce provençale ❖ Pommes quartiers Brocolis persillés ❖ Gouda Crème d'emmental Petit Filou ❖ Compote de pommes Flan nappé caramel Fruits DESSERT DU CHEF		Potage tomate vermicelles Galantine de volaille Carottes râpées ❖ Tartiflette ❖ Salade verte ❖ Yaourt nature sucré Vache qui rit Mi-chèvre ❖ Fruits SAISON Mousse au chocolat Flan pâtissier	Salade de Farfalles SAISON Terrine de légumes Salade d'artichauts ❖ Croustillant de poisson ❖ Épinards Riz ❖ Assortiment de laitages Mimolette Cœur de dames ❖ Fruits Cocktail de fruits SAISON Mille feuille

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Recettes spécifiques :



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Crêpe emmental</p> <p>SAISON Salade de surimi</p> <p>Céleri rave</p> <p>❖</p> <p>Fricadelle de bœuf au jus</p> <p>❖</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Pomme noisette</p> <p>❖</p> <p>Fromage des Pyrénées</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Crème de camembert</p> <p>❖</p> <p>Pâtisserie</p> <p>Fruits SAISON</p> <p>Compote pommes-pêches SAISON</p> <p>DESSERT DU CHEF</p>	<p>Salade au pousses de soja</p> <p>Champignons vinaigrette</p> <p>Radis beurre</p> <p>❖</p> <p>Lasagnes bolognaise</p> <p>❖</p> <p>Salade verte</p> <p>❖</p> <p>Camembert</p> <p>Pavé frais</p> <p>Petit suisse</p> <p>❖</p> <p>Fruits</p> <p>Mousse au citron SAISON</p> <p>Crème au chocolat SAISON</p>		<p>Salade Strasbourgeoise</p> <p>Pâté Forestier</p> <p>Salade d'endives au bleu</p> <p>❖</p> <p>Poulet rôti</p> <p>❖</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>❖</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Croc'lait</p> <p>Bleu</p> <p>❖</p> <p>Fruits SAISON</p> <p>Compote aux fruits rouges</p> <p>Île flottante</p>	<p>Potage de brocolis qui rit</p> <p>Salami beurre</p> <p>Salade au dès de fromage</p> <p>❖</p> <p>Pavé de colin au citron</p> <p>❖</p> <p>Coquillettes</p> <p>Salsifis persillés</p> <p>❖</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Rondelé</p> <p>❖</p> <p>Fruits SAISON</p> <p>Éclair au chocolat</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>DESSERT DU CHEF</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Recettes spécifiques :



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Duo de saucissons</p> <p>Pamplemousse</p> <p>❖</p> <p>Moelleux de poulet rôti au jus</p> <p>❖</p> <p>Ratatouille</p> <p>Blé</p> <p>❖</p> <p>Fromage frais demi-sel</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Tomme blanche</p> <p>❖</p> <p>Flan pâtissier</p> <p>Cocktail de fruits</p> <p>Fruits SAISON</p>	<p>SAISON Radis beurre</p> <p>Friand au fromage</p> <p>Salade mexicaine</p> <p>❖</p> <p>Chipolatas</p> <p>❖</p> <p>Petit pois</p> <p>Carottes</p> <p>❖</p> <p>St Morêt</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Chèvre</p> <p>❖</p> <p>Brownies</p> <p>Fruits SAISON</p> <p>Liégeois vanille SAISON</p>		<p>Coleslaw</p> <p>Filet de maquereaux</p> <p>Salade de chou chinois aux pommes</p> <p>❖</p> <p>Chili con carne</p> <p>❖</p> <p>❖</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Petit Cotentin</p> <p>Coulommiers</p> <p>❖</p> <p>Fruits SAISON</p> <p>Tarte au chocolat</p> <p>Crème caramel</p>	<p>Pâté de campagne et cornichons</p> <p>SAISON Salade de boulgour</p> <p>Macédoine de légumes</p> <p>❖</p> <p>Marmite de poisson</p> <p>❖</p> <p>Pennes</p> <p>Mélange de légumes racines</p> <p>❖</p> <p>St Nectaire</p> <p>Rondelé ail et fines herbes</p> <p>Assortiment de yaourts</p> <p>❖</p> <p>Fruits SAISON</p> <p>Semoule au lait SAISON</p> <p>Pêche aux sirop SAISON</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits








Recettes spécifiques :



Menus de la
Semaine du 26 au 30 Mars 2018

"Signé Sodexo" Déjeuner

Saint Sacrement

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade piémontaise Salade d'haricots verts Rillettes cornichons ❖ Steak haché ❖ Pois cassé Ratatouille ❖ Chanteneige Yaourt nature sucré Tomme grise ❖ Compote pommes-pêche  Fruits Muffin au chocolat	Salade verte et thon Œufs durs mayonnaise Céleri rave au dés de gouda ❖ Cordon bleu ❖ Pommes de terre quartiers Trio de légumes persillé ❖ Cantafrais Yaourt aromatisé Cantal ❖ Chausson aux pommes Fruits Liégeois vanille		Salade du meunier  Champignons à la crème Saucisson sec ❖ Fricassé de dinde façon Vallée d'Auge ❖ Riz Fondue de poireaux ❖ Tomme noire Fromage frais aux herbes Yaourt nature sucré ❖ Crème vanille  Compote pomme framboise Gâteau Basque	Salade de cœurs de palmiers  Mortadelle cornichons Terrine de poissons ❖ Parmentier aux deux poissons et brocolis ❖ Salade verte ❖ St Morêt Bleu Assortiment de laitage ❖ Fruits  Éclair au chocolat Salade de fruits
				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Recettes spécifiques :











sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 2 au 6 Avril 2018

"Signé Sodexo" Déjeuner

Saint Sacrement

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves vinaigrette Rosette et beurre Salade texane ❖ Lasagnes bolognaise ❖ Salade verte ❖ Emmental Camembert Yaourt aromatisé ❖ Fruits Tarte au citron Mousse au choco 		<i>Repas de Printemps</i> Galantine de volaille Concombre à la crème ail et fines herbes Œufs durs mayonnaise  ❖ Sauté de veau printanier ❖ Petits pois Carottes ❖ Rondelé au bleu Tartare ail et fines herbes Yaourt nature sucré ❖ Fruits Nid Praliné  Salade d'agrumes 	Saucisson à l'ail et cornichons Macédoine de légumes Salade d'artichauts ❖ Filet de hoki sauce bonne femme ❖ Courgettes Semoule ❖ Petit cotentin Yaourt aromatisé St Paulin ❖ Fruits  Crème caramel  Compote pomme 
				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Recettes spécifiques :



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE