

Menus Elémentaires 5 Composantes

Semaine du 4 au 8 mars 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien			
Salade texane	endive	feuilleté	Salade coleslaw	Mousse de foie et cornichon
Roti dinde	riz	pilons de poulet	Merlu sauce basilc	Croque-monsieur
Crousti fromage	Riz légume du sud	Petit pois à l'étuvé	Brocolis	Courgette béchamel
Pomme de terre vapeur	Steak haché	Nugget de blé	Gratin de brocolis pomme de terre et fromage	Crêpe aux champignons
brie	Gouda	Emmental	Fromage blanc a la confiture	chaource
Fruit de saison	Paris Brest	Fruit de saison	Mousse chocolat lait	Beignet framboise

« 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















Décongelé

sodexo

Tout commence au quotidien

Menus Élémentaires 5 Composantes

Semaine du 11 au 15 Mars 2024

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

« Suite à l'évolution des exigences réglementaires, 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



Produit local (dans un périmètre de 120 km)

Menus Elémentaires 5 Composantes

Semaine du 18 au 22 Mars 2024

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











Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Produit local (dans un périmètre de 120 km)

Menus Elémentaires 5 Composantes

Semaine du 25 au 29 Mars 2024

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











Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Produit local (dans un périmètre de 120 km)

Menus Elémentaires 5 Composantes

Semaine du 01 au 05 Avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien		Repas de printemps	
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 aux champignons 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 lentilles corail Purée de pommes de terre Gouda Fruit de saison 









Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Produit local (dans un périmètre de 120 km)

Menus Elémentaires 5 Composantes

Semaine du 08 au 12 Avril 2024

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















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Produit local (dans un périmètre de 120 km)

Menus Elémentaires 5 Composantes

Semaine du 15 au 19 Avril 2024

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











Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Produit local (dans un périmètre de 120 km)

Menus Élémentaires 5 Composantes

Semaine du 22 au 26 Avril 2024

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









Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Produit local (dans un périmètre de 120 km)

Menus Elémentaires 5 Composantes

Semaine du 29 Avril au 03 mai 2024

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Produit local (dans un périmètre de 120 km)