



Semaine des saveurs : Les épices

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien			
<p>Tartine de haricots rouges aux épices mexicaines</p> <p>Jambon fumé grillé</p> <p>Parmentier égrené de légumes (petits pois, carottes, courgettes)</p> <p>Purée de pommes de terre à la muscade</p> <p>Yaourt aromatisé (citron)</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte Vinaigrette d'agrumes à la cannelle</p> <p>Tajine marocain aux pois chiches, carottes, patates douces et semoule aux amandes <i>(épices couscous : poivre, gingembre, moutarde, cannelle, muscade, piment, paprika, girofle)</i></p> <p>Cantal AOP</p> <p>Dessert lacté saveur vanille à boire</p>	<p>Soupe au brocoli et mascarpone</p> <p>Sauté de dinde Sauce crémée pomme curry</p> <p>Crumble de potiron au Grana padano</p> <p>Riz safrané</p> <p>Bûche de lait de mélange</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres sauce bulgare</p> <p>Émincé de bœuf sauce poivrade (<i>poivre noir</i>)</p> <p>Galette de boulgour et haricots rouges</p> <p>Carottes au cumin</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Gâteau anniversaire Cake aux 4 épices (<i>cannelle, girofle, gingembre, muscade</i>) et crème anglaise</p>	<p>Salade d'endives aux pommes et aux noix</p> <p>Filet de colin d'Alaska sauce massala <i>(épices Garam Masala : coriandre, poivre, piments, cumin, cardamome, curcuma, muscade, gingembre, girofle, laurier, cannelle, cumin)</i></p> <p>Épinards penne et chèvre</p> <p>Penne rigate</p> <p>Camembert</p> <p>Compote pommes poires et cardamome</p>

Légende :

- Repas végétarien**
- Produit local (dans un périmètre de 120 km)**
- Produit bio**
- Nouvelle recette**

- Produit de la mer durable**
- Appellation d'origine protégée**
- Produit décongelé**

proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus Elémentaires 5 Composantes

Semaine du 21 octobre au 25 octobre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas végétarien			
Crêpe au fromage	Macédoine	Concombres sauce bulgare	Céleri râpé aux raisins	Salade verte
Saucisse de Strasbourg	Chili sin carné (haricots rouges ratatouille œuf)	Boulettes bœuf	Beignets de poisson blanc	Aiguillettes de volaille
Nugget 's de blé	Riz	Boulettes sarrasin	Beignet mozzarella	Sauce forestière
Sauce tomate	Pont l'évêque	Lentilles	Purée de pdt	Gratin de choux-fleurs, pommes de terre, lentilles
Pâtes coquillettes	Crème dessert vanille	Saint Paulin	Fromage blanc sucré	Choux- fleurs persillées
Bûchette de lait mélange		Fruit	Gâteau aux amandes et miel	Emmental
Fruit de saison				Fruit de saison

Légende :

Repas végétarien

Produit local (dans un périmètre de 120 km)

Produit bio

Nouvelle recette



Produit de la mer durable



Appellation d'origine protégée



Produit décongelé

sodexo

Tout commence au quotidien

Menus Elémentaires 5 Composantes

Semaine du 28 Octobre au 31 Octobre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu végétarien	
<p>Taboulé à la menthe</p> <p>Emincé de porc sauce charcutière</p> <p>Coquillettes semi complète carotte potiron mozzarella et cheddar</p> <p>Carottes persillées</p> <p>St Nectaire</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Houmous de patate douce</p> <p>Haché de poulet au curry</p> <p>Galette mexicaine</p> <p>Haricots verts</p> <p>Coulommiers</p> <p>Beignet à la framboise</p>	<p>Mousse de canard</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Steak haché de bœuf au jus</p> <p>Tortilla de légumes sautés</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Crème dessert café</p>	<p>Endives aux croûtons</p> <p>Tarte au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Compote aux fruits</p>	

Légende :

Repas végétarien

Produit local (dans un périmètre de 120 km)

Produit bio

Nouvelle recette



Produit de la mer durable



Appellation d'origine protégée



Produit décongelé

sodexo

Tout commence au quotidien

Menus Elémentaires 5 Composantes

Semaine du 04 au 08 Novembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien			
<p>Pomelos</p> <p>Sauté porc sauce champignons crévés </p> <p>Omelette</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Edam</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Houmous pois chiches</p> <p>Couscous végétal (pois chiche, légumes couscous, semoule, raisins secs) </p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe de potiron</p> <p>Poulet rôti sauce au curry</p> <p>Riz</p> <p>Riz espagnol</p> <p>Yaourt aromatisé framboise </p> <p>Muffin</p>	<p>Cappuccino de betterave</p> <p>Blanquette de colin </p> <p>Purée de potiron</p> <p>Parmentier de potiron aux légumes</p> <p>Mimolette</p> <p>Cake carotte crème mascarpone</p>	<p>Endives aux croûtons</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Pané fromage</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison</p>

Légende :

Repas végétarien

Produit local (dans un périmètre de 120 km)

Produit bio

Nouvelle recette



Produit de la mer durable



Appellation d'origine protégée



Produit décongelé





sodexo

Tout commence au quotidien

Menus Elémentaires 5 Composantes

Semaine du 11 au 15 novembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu végétarien		
Férie	<p>Salade de pommes de terre à la vinaigrette</p> <p>Sauté bœuf sauce paprika et persil </p> <p>Boulettes de soja Sauce fromage blanc citron ciboulette</p> <p>Lentilles</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette huile olive</p> <p>Tortilla</p> <p>Salade verte</p> <p>Brie</p> <p>Dessert lacté au chocolat</p>	<p>Betteraves cubes et fleur de sel vinaigrette balsamique</p> <p>Macaronis Bio semi complet sauce au canard, Haricots blancs façon bolognaise</p> <p>pâtes sauce pesto au potiron, haricots blancs et graines de tournesol</p> <p>Yaourt aromatisé fraise </p> <p>Brioche tressée et confit de pomme poire miel</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Colin d'Alaska  filet sauce tomate paprika</p> <p>Galette haricots rouges</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison</p>

Légende :

Repas végétarien

Produit local (dans un périmètre de 120 km)

Produit bio

Nouvelle recette



Produit de la mer durable



Appellation d'origine protégée



Produit décongelé




sodexo

Tout commence au quotidien

Menus Elémentaires 5 Composantes

Semaine du 18 au 22 Novembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Menu végétarien
<p>Choux blancs et maïs <i>Vinaigrette</i></p> <p>Sauté de dinde sauce blanquette </p> <p>Riz bolognaise de lentilles</p> <p>Riz</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Donut</p>	<p>Salade verte <i>Vinaigrette au curry</i></p> <p>Pommes de terre, lardons et fromage type tartiflette</p> <p>Pommes de terre, et fromage type tartiflette</p> <p>Yaourt confiture de groseille</p> <p>Petit beurre</p>	<p>Pâté de campagne et cornichons</p> <p><i>Œuf dur mayonnaise</i></p> <p>Hoki  sauce armoricaïne</p> <p>Boulgour crème de champignons</p> <p>Boulgour</p> <p>Langres </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Steak haché sauce poivre</p> <p>Gratin de choux fleur pommes de terre et lentilles</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Fromage blanc et cassonade</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe de carottes et muscade</p> <p>Pennes sauce fèves pesto et cantal râpé AOP</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Gâteau au chocolat</p>

Légende :

Repas végétarien

Produit local (dans un périmètre de 120 km)

Produit bio

Nouvelle recette



Produit de la mer durable



Appellation d'origine protégée



Produit décongelé

sodexo

Tout commence au quotidien

Menus Elémentaires 5 Composantes

Semaine du 25 au 29 Novembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien				
<p>Salade de mâche et betteraves <i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p>Haché de poulet sauce barbecue</p> <p>Couscous végétarien</p> <p>Semoule</p> <p>Saint nectaire AOP </p> <p>Compote pomme allégée en sucre</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Riz, dahl de lentilles corail et amandes</p> <p>Yaourt et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe de poireaux</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Sticks de mozzarella</p> <p>Haricots vert persillés</p> <p>Bûchette de lait mélange</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées à l'orange</p> <p>Jambon grillé</p> <p>Omelette à la tomme</p> <p>Coquillettes bio</p> <p>Camembert</p> <p>Fromage blanc, cannelle et crumble</p>	<p>Salade verte</p> <p>Colin d'Alaska  pané et riz soufflé</p> <p>Parmentier de légumes</p> <p>Purée de potiron et cubes de butternut</p> <p>Edam</p> <p>Gâteau au chocolat/ lentilles</p>

Légende :

Repas végétarien

Produit local (dans un périmètre de 120 km)

Produit bio

Nouvelle recette



Produit de la mer durable



Appellation d'origine protégée



Produit décongelé




sodexo

Tout commence au quotidien

Menus Elémentaires 5 Composantes




Semaine du 02 au 06 décembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu végétarien	
<p>Feuilleté fromage</p> <p>Merlu  sauce agrumes Galette de pois chiches</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage blanc confiture de prunes</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Salade d'endives</p> <p>Steak haché de bœuf</p> <p>Farfalles</p> <p>Farfalles sauce fromage à tartiflette, emmental et oignons frits</p> <p>Munster </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte Vinaigrette ciboulette</p> <p>Merguez Couscous végétarien</p> <p>Semoule</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe de tomates et vermicelles</p> <p>Chili végétal aux haricots rouges</p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>	<p>Rillettes de thon Rillettes de légumes</p> <p>Cordon bleu Nuggets de fromages</p> <p>Pommes de terre rissolées Ketchup à la pomme</p> <p>Yaourt aromatisé ananas </p> <p>Banane</p>

Légende :


Repas végétarien
Produit local (dans un périmètre de 120 km)
Produit bio
Nouvelle recette

 Produit de la mer durable
 Appellation d'origine protégée
 Produit décongelé

Menus Elémentaires 5 Composantes

Semaine du 09 au 13 décembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien				
<p>Batavia Vinaigrette moutarde</p> <p>Boulgour sauce tajine marocain pois chiches et raisins secs</p> <p>Edam</p> <p>Compote pomme/pêche</p>	<p>Betteraves mimosa</p> <p>Poulet rôti sauce 4 épices</p> <p>Omelette</p> <p>Lentilles mijotées</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette au miel</p> <p>Emincé de saumon sauce citron</p> <p>Farfalles aux 3 fromages</p> <p>Farfalles</p> <p>Camembert</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Salade chou rouge</p> <p>Boulettes de bœuf sauce catalane</p> <p>Falafels sauce catalane</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Fromage blanc confiture d'abricots</p> <p>Gâteau au maïs</p>	<p>Salade de haricots rouges et épices chili</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Sticks de mozzarella</p> <p>Purée de panais</p> <p>Saint nectaire </p> <p>Fruit de saison</p>

Légende :

Repas végétarien

Produit local (dans un périmètre de 120 km)

Produit bio

Nouvelle recette



Produit de la mer durable



Appellation d'origine protégée



Produit décongelé



sodexo

Tout commence au quotidien

Menus Elémentaires 5 Composantes

Semaine du 16 au 20 décembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Repas de fête	Menu végétarien
Macédoine à la mayonnaise	Coleslaw	Tartine de houmous	Salade verte et camembert pané	Œuf dur sauce cocktail
Parmentier au bœuf	Nugget's de poisson  Sauce tomate	Boulettes au mouton et bœuf sauce façon orientale	Pavé de dinde sauce pomme crème et 4 épices	Riz sauce curry, pois chiches, épinards aux graines de courges
Parmentier de légumes	Pané de fromage	Gratin de coquillettes sauce potiron et mozzarella	Flan de carottes et brebis	
Yaourt à la fraise	Semoule aux petits légumes	Coquillettes	Pomme pins	Comté 
Fruit de saison	Brie	Gouda	Fromage blanc aux daims	
	Eclair au chocolat	Compote tous fruits allégés en sucre	Père Noël chocolat Clémentine	Fruit de saison

proposés sous réserve de disponibilité des produits

Légende :

Repas végétarien

Produit local (dans un périmètre de 120 km)

Produit bio

Nouvelle recette



Produit de la mer durable



Appellation d'origine protégée



Produit décongelé

sodexo

Tout commence au quotidien