#### Menus Elémentaires 5 Composantes Semaine du 13 au 17 octobre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Ile de France	Haut de France	Normandie	Nouvelle Aquitaine	Auvergne Rhône- Alpes
Carottes râpées bio vinaigrette  Sauté de bœuf bio sauce Forestière Couscous végétarien  Semoule bio  Coulommiers  Fromage blanc mascarpone poire amande	Endives bio vinaigrette  Aiguillette de poulet Sauce au maroilles  Quiche au maroilles  Pommes de terre quartier avec peau  Mimolette  Compote de pommes et cubes pommes saveur vanille et brisures spéculoos	Salade de pommes de terre crème ciboulette  Filet de hoki sauce dieppoise  Omelette aux fines herbes  Carottes aux jus  Yaourt nature sucré  Chausson aux pommes	Salade iceberg vinaigrette  Parmentier de canard, Haricots blancs et purée de céleri  Parmentier aux lentilles corail  Tomme grise  Gâteau basque	Soupe de légumes  Quenelle nature sauce tomate  Riz bio  Fromage blanc et confiture de myrtilles  Raisin

\*

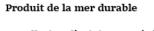
Légende:

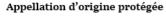
Repas végétarien

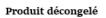
Produit local (dans un périmètre de 120 km)

Produit bio
Nouvelle recette











proposés sous réserve de disponibilité des produits

## Menus Élémentaires 5 Composantes Semaine du 20 au 24 octobre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu végétarien	
Salade piémontaise	Carottes râpées vinaigrette au citron	Betteraves vinaigrette balsamique	Soupe de chou fleur	Tartine œuf ciboulette
Nuggets de poulet	Colin Alaska façon blanquette	Bœuf façon tajine	Tortilla campesina	Sauce Carbonara
Crispi d'or	Riz crème de champignons	Falafels à la tomate	Salade verte	Sauce 3 fromages
Haricots verts	Riz Créole	Semoule	Monte Cadi croûte noire	Penne
Yaourt sucré	Saint Nectaire AOP	Camembert		Emmental râpé
Fruit	Liégeois Chocolat	Smoothie Pomme Ananas	Gâteau Chocolat	Fruit

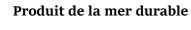
Repas végétarien

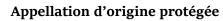
Légende:

Produit local (dans un périmètre de 120 km)

Produit bio Nouvelle recette









Produit décongelé



## Menus Élémentaires 5 Composantes Semaine du 27 au 31 Octobre 2025



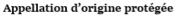
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien				
Radis beurre	Céleri rémoulade vinaigrette a la tomate	Houmous de pois chiche gressin	Taboulé	Salade verte vinaigrette balsamique
Falafels pois chiche fève menthe	Beignets de calamar citron	Croque monsieur	Cordon bleu de volaille	Sauté de veau Marengo
Sauce à la tomate	Riz à l'espagnole	Croque monsieur	Stick de mozzarella	Galette Mexicaine
Boulgour	Ratatouille	végétarien		Carotte Mexicanie
Boulgoul	Riz	Salade verte	Courgettes persillées	Purée de pommes de terre
Coulommiers	Munster			
Muffin pépites de	Compote aux fruits allégée	Bûchette lait mélange	Fromage blanc	Yaourt
chocolat		Donuts	Gâteau haricots blancs myrtilles	Fruit

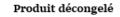
Repas végétarien

<u>Légende</u>: Produit local (dans un périmètre de 120 km)











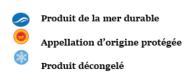
# Menus Élémentaires 5 Composantes Semaine du 3 au 7 novembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien			
Chou blanc en salade  Porc émincé sauce charcutière  Couscous végétal  Semoule	Œuf dur mayonnaise  Quenelle gratin a la normande  Riz pilaf	Radis noir  Cheeseburger Bagel végétarien  Pommes de terre rissolées	Betteraves à la vinaigrette  Poulet haché au jus Coquillettes sauce butternut cheddar  Coquillettes	Endives croutons  Colin Alaska sauce curry  Parmentier égrené végétal / purée brocolis  Brocolis oignon ail
Camembert Fruit de saison	Yaourt à la vanille  Ananas/mélange fruits rouges	Comté Compote pomme	Fromage blanc et sucre  Cake banane peau bio	Saint Paulin  Fruit saison

Repas végétarien
Légende:

Produit local (dans un périmètre de 120 km)





# Menus Élémentaires 5 Composantes Semaine du 10 au 14 novembre 2025

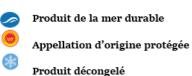


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Menu végétarien
Cèleri provençale tomate mayonnaise ail basilic		Carottes râpées crumble vinaigrette balsamique	Salade d'édamane semoule carottes Vinaigrette abricots secs	Macédoine mayonnaise
Saucisse de Toulouse Lentilles provençale orge perle		Poulet cuisse rôtie au herbe de Provence Gratin pommes de terre raclette	Merlu sauce épices douces	Sauce 3 fromages (parmesan mozzarella bleu)
Lentilles		Pommes de terre	Œuf dur sauce mornay	Macaroni semi complets
Mont Cadi croûte noir		vapeur	Épinards hachés à la béchamel	·
Compote pomme		Emmental	Yaourt au miel	
allégée en sucre		Île flottante caramel	Fruit	Flan pâtissier

Repas végétarien

<u>Légende</u>:

Produit local (dans un périmètre de 120 km)





### Menus Élémentaires 5 Composantes Semaine du 17 au 21 novembre 2025

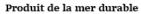


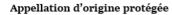
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien			Menu à l'envers
Riz saveur cantonnais Vinaigrette citron	Soupe de légumes au cumin	Salade verte vinaigrette au vinaigre de cidre	Carottes râpées vinaigrette	tiun∃
Sauté de dinde		Dâti de pero eque	Boulettes Bœuf Volaille	Camembert
Omelette à tomate	Torsades haricots rouges et lentilles façon bolognaise emmental	Rôti de porc sauce dijonnaise Clafoutis chou fleur pommes de terre mozzarella	a la catalane  Boulettes de sarrasin à la catalane	Purée de brocolis
Petits pois		Chou fleur persillé	Pommes de terre	Beignets de mozzarella
Gouda	Cantal AOP		quartiers avec peau	Beignet poisson blanc
		Bleu	Fromage blanc	
Fruit	Crème dessert vanille	Tarte pomme alsacienne	Cake amandes miel	Salade d'agrumes

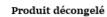
Repas végétarien

Légende : Produit local (dans un périmètre de 120 km)











#### Menus Élémentaires 5 Composantes Semaine du 24 au 28 novembre 2025



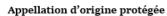
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Menu végétarien
Salade maïs exotique vinaigrette herbes	Soupe potiron navet carotte poireau crème	Pomelos	Cake tartiflette lardon oignon PDT/Cake tartiflette oignon PDT	Betteraves à la
Saucisses de Strasbourg	Saute de bœuf sauce gardiane	Rôti de dinde sauce brune	Merlu crumble de	vinaigrette
Coquillettes carottes potiron mozzarella cheddar	Falafels à la tomate	Galette pois chiche Petits pois	chorizo  Burrito bowl riz pois chiche maïs cheddar	Couscous végétal
Coquillettes	Purée de pommes de terre	Yaourt sucré	tomate guacamole  Riz créole	Bûchette lait mélange
Edam	Fromage blanc confiture de groseille	TAUUIT SUCIE	Pont l'évêque AOP	Fromage blanc brisures
Compote pomme banane allégée	Fruit	Crêpe sucrée 🚷	Fruit	Oréo

<u>Légende</u>: Repas végétarien

Produit local (dans un périmètre de 120 km)













# Menus Élémentaires 5 Composantes Semaine du 1 au 5 décembre 2025



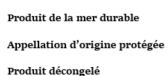
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien		Menu végétarien		
Salade de pâtes	Salade verte	Salade coleslaw vinaigrette balsamique	Cœur de palmier maïs Vinaigrette	Feuilleté fromage fondu
Samoussas de légumes	Pommes de terre lardons et fromage à tartiflette	Omelette aux champignons	Saumon émincé sauce citron persillée	Sauté de dinde sauce crème curry
Ratatouille		Purée de céleri	Riz pois chiche tikka massala graine courge	Blé crème lentilles corail curry maïs
Carré de l' Est	Pommes de terre, champignons et	ách	Riz massala	Courgettes
	fromage à tartiflette	Yaourt Laistelle et sucre	THE MACCAIA	Munster 🏀
Fruit	Compote de poire allégée et petit beurre	Cake carottes	Coulommiers  Gaufre de Bruxelle	Smoothie ananas passion

proposés sous réserve de disponibilité des produits

<u>Légende</u>: Repas végétarien

Produit local (dans un périmètre de 120 km)







# Menus Élémentaires 5 Composantes Semaine du 8 au 12 décembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien			
Betteraves mimosa vinaigrette balsamique	Taboulé	Tartine œuf dur	Salade céréales lentilles vinaigrette bulgare	Soupe poireaux / pommes de terre
Colombo de porc	Tarte 3 fromages emmental mozzarella fromage italien	Lasagnes chèvre osaumon épinards	Merlu sauce épices odouce	Haché de veau sauce forestière
Nuggets de blé sauce fromage blanc ail fines herbes	Salade verte	Lasagnes chèvre épinards	Galette mexicaine	Pâtes coude butternut carottes ricotta brebis emmental
Haricots verts			Chou fleur	Pâtes coude
Brie	Yaourt	Langres AOP	Fromage blanc à la crème de marron	Cantal AOP
Fruit	Beignet au chocolat	Mousse noix de coco et copeaux de chocolat	Moelleux pommes figues	Fruit

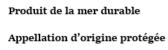
Légende:

Repas végétarien

Produit local (dans un périmètre de 120 km)

Produit bio
Nouvelle recette





Produit décongelé

sodexo

Tout commence au quotidien

proposés sous réserve de disponibilité des produits

## Menus Élémentaires 5 Composantes Semaine du 15 au 19 décembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu de Noël	Menu végétarien
Macédoine mayonnaise au fromage blanc	Salade iceberg vinaigrette citron	Soupe de tomates aux vermicelles	Mousse de canard Tartine d'œuf dur	Chou rouge aux pommes Vinaigrette
Steak haché sauce barbecue	Poisson Blanc pané	Saucisse fumée	Suprême de poulet VF Sauce végétale aux pleurotes	
Boulettes de soja : sauce barbecue	Riz aux légumes	Hachis de lentilles vertes purée de carottes	Burger végétarien  Pommes Noisettes	Torsades sauce champignons crème et noisette
Petits pois	Riz Cantonais	puree de carottes		
Edam	Fromage blanc saveur vanille Laistelle	Lentilles	Comté 🥏 Sapin de Noël Vanille	Yaourt et sablé
Compote aux fruits	Fruit	Tomme blanche	·	Clémentine
allégée		Éclair au chocolat	Père noël en chocolat	

proposés sous réserve de disponibilité des produits

<u>Légende</u>: Repas végétarien

Produit local (dans un périmètre de 120 km)



