


Menus de la Semaine du 02 au 06 Janvier 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Partage de la galette
Salade verte vinaigrette	Lentilles à l'échalote Concombres mimolette	Céleri rémoulade	Potage courgettes Friand au fromage	Salade verte radis et vinaigrette au miel
Blanquette de veau	Choucroute garnie (saucisse fumée, knack)	Merlu sauce dieppoise	Rôti de dinde sauce diable	Lasagnes végétariennes
Riz créole	Yaourt brassé a la fraise BIO (ferme Galmiche)	Purée de pommes de terre	Penne	Fromage blanc sucré
Bûche de lait de mélange		Fromage frais demi sel	Mimolette	Galette des rois 
Compote de poire		Liégeois saveur chocolat	Fruit de saison	
Goûter : Yaourt aromatisé DOUAPP	Goûter : Pain + chocolat banane	Goûter : Tarte aux pommes Mousse au chocolat	Goûter : Yaourt nature BIO Madeleine	Goûter : Beignet au chocolat Fruit

« 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. »



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Cuisiné par
nos équipes



Œuf de poule
élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé




Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 09 au 13 Janvier 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves / panais</p> <p>Sauce au thon et colin à la tomate</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Goûter : Yaourt nature sucré Briochette</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>CRISPIDOR </p> <p>Haricots verts / P d t</p> <p>Saint nectaire AOP</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Goûter : Flan chocolat gaufre</p>	<p>Potage poireaux et Pdt <i>Friand au fromage</i></p> <p>Bœuf sauté sauce orientale</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Camembert</p> <p>Salade de fruits</p> <p>Goûter : Flan caramel flibustier</p>	<p>Rillettes de maquereaux</p> <p>Rôti de porc au jus S/P: Rôti de dinde au jus</p> <p>Lentilles</p> <p>Fromage frais Saint morêt</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Fromage blanc sucré Tablette au chocolat</p>	<p>La patate douce </p> <p>Carottes râpées à la mozzarella</p> <p>Colin d'Alaska pané riz soufflé</p> <p>Chou fleur gratiné </p> <p>Gâteau de patate douce</p> <p>Goûter : Yaourt aromatisé croissant</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 16 au 20 Janvier 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			La Sardaigne	
Salade Jurassienne	Potage à la tomate Friand au fromage	Endives et noix vinaigrette	Salade verte fond d'artichaut	Salade façon piémontaise
Cassoulet (haricots blancs, saucisse fumée, knack....)	Cuisse de poulet rôti au jus	Pizza mozzarella emmental 	Sauté de bœuf sauce tomate olive origan Végétarien: pâtes coude sauce butternut carotte fromage de brebis et emmental	Parmentier de poisson blanc à la carotte
Flan au caramel BIO (ferme Galmiche)	Semoule	Yaourt aromatisé	Pâtes	Fromage frais cantafrais
	Pointe de brie	Banane sauce chocolat	Fromage blanc sucré	Fruit de saison
	Fruit de saison		Cake ricotta et pépites de chocolat 	
Goûter : Compote Pain au chocolat	Goûter : Yaourt aromatisé MAMELUK	Goûter : Tarte au flan Mousse au chocolat	Goûter : Flan à la vanille Cake à la framboise	Goûter : Fromage blanc aux fruits Gaufre



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Cuisiné par
nos équipes



Œuf de poule
élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 23 au 27 Janvier 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œuf dur mayonnaise dosette / chou chinois</p> <p>Gratin de pommes de terre épinards et raclette</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Croissant Flan vanille</p>	<p>Salade verte</p> <p>Aiguillette de poulet sauce crème champignons</p> <p>Blé</p> <p>Fromage frais tartare nature</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p> <p>Goûter : Yaourt aromatisé Moelleux citron</p>	<p>Potage de légumes variés / Friand au fromage</p> <p>Merlu sauce citron</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Brownies Lait</p>	<p>Le chou </p> <p>Chou blanc épices sésame vinaigrette</p> <p>Roti de porc au miel S/P: Jambon de dinde</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Petit fromage frais fruit</p> <p>Gâteau vendéen </p> <p>Goûter : Pain + vache qui rit Banane</p>	<p>Betteraves vinaigrette Céleri rémoulade</p> <p>Nuggets à l'emmental</p> <p>Torsades</p> <p>Carré de l'est</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Yaourt nature sucré Gaufre</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevé en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 30 janvier au 03 Février 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis beurre / concombres</p> <p>Sauté de dinde à la moutarde</p> <p>Haricots verts et pomme de terre</p> <p>Yaourt à la Framboise (ferme Galmiche)</p> <p>Goûter : Pain au chocolat Compote de pomme</p>	<p>Carottes cuites bâtonnets sauce miel moutarde à l'ancienne</p> <p>Quenelles gratinées </p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>Crème au caramel</p> <p>Goûter : Brownies Lait</p>	<p>Chou chinois vinaigrette</p> <p>Rôti de veau sauce au romarin</p> <p>Macaronis</p> <p>Emmental BIO</p> <p>Compote de pomme banane allégée en sucre</p> <p>Goûter : Yaourt aromatisé DOUAPP</p>	<p>Salade Florida (pamplemousse, mandarine, croûtons)</p> <p>Colin d'Alaska pané</p> <p>Bouquet de légumes</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Fruit</p> <p>Goûter : Flan au caramel FLIBUSTIER</p>	<p>Vive les crêpes</p> <p>Œufs durs / macédoine</p> <p>Couscous végétarien  (semoule, pois chiche, purée, tomate, raisin sec, soja fève)</p> <p>Compote</p> <p>Crêpes et confiture</p> <p>Goûter : Chouquettes Flan au chocolat</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



sodexo



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 06 au 10 Février 2023

Vacances scolaires Froideconche ouvert



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots blancs / P d t sauce ravigote</p> <p>Sauté de bœuf sauce paprika persil</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Fromage Rondelé</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Yaourt arôme Pompeï</p>	<p>Salade verte mimolette vinaigrette aux noix</p> <p>Tortis sauce aux lardons et champignons façon carbonara</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème au chocolat</p> <p>Goûter : Compote pomme banane MAMELUK</p>	<p>Samoussa de légumes et ses crudités</p> <p>Merlu sauce agrume</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Goûter : Tarte aux pommes Mousse au chocolat</p>	<p>Tartine œuf ciboulette thon </p> <p>Boulgour à la Mexicaine</p> <p>Quenelles sauce tomate</p> <p>Fromage frais ½ sel</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Flan à la vanille gaufre</p>	<p>Salade coleslaw (carottes, chou blanc, oignons, mayonnaise)</p> <p>Rôti de dinde sauce forestière</p> <p>Riz</p> <p>Saint nectaire AOP</p> <p>Smoothie ananas fruit de la passion </p> <p>Goûter : Chaussons aux pommes Yaourt nature sucré</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits




sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 13 au 17 Février 2023

Vacances scolaires CLEC ouvert

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mâche et betteraves vinaigrette	Potage de légumes variés / friand au fromage	Chou rouge et raisin sec	Dips de carottes sauce fromage blanc aux herbes Œufs durs	Champignons frais vinaigrette crémeuse ciboulette / concombres
Tajine marocain pois chiches et semoule au poulet	Blanquette de poisson	Wings de poulet sauce barbecue	Tarte au fromage	Rôti de porc au jus S/p: rôti de dinde au jus
Fromage fondu carré	Riz	Penne rigate	Courgettes gratinées camembert	Purée de pois cassés
Compote de pommes abricot allégée en sucre	Fromage frais aux fruits	Liégeois vanille	Cake nature 	Coulommiers
Goûter : Flan au chocolat Cake à la framboise	Goûter : Yaourt aromatisé Génoise à la fraise	Goûter : Brownies Lait	Goûter : Pain + chocolat Banane	Goûter : Compote de pomme DOUAPP



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 20 au 24 Février 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage poireaux Friand au fromage</p> <p>Emincé de thon et colin sauce fines herbes</p> <p>Riz</p> <p>Fromage fondu carré</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Pain au chocolat Yaourt nature sucré</p>	<p>Salade coleslaw (carottes, chou blanc, oignons, mayonnaise)</p> <p>Sauté de porc sauce caramel</p> <p>Haricot beurre, verts et Pdt</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Beignet à la framboise</p> <p>Goûter : Flan à la vanille Chouquette</p>	<p>Pizza reine</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Purée de patate douce</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Brownies Jus d'orange</p>	<p>Chou rouge vinaigrette framboise / betteraves maïs</p> <p>Cuisse de poulet rôti</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Bûche de lait de mélange</p> <p>Riz au lait</p> <p>Goûter : Yaourt aromatisé Génoise à la fraise</p>	<p>Carottes râpées Vinaigrette ciboulette</p> <p>Lasagnes végétariennes</p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Goûter : Beignet au chocolat Lait</p>



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Cuisiné par
nos équipes



Œuf de poule
élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé


Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 27 février au 03 mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade iceberg <i>vinaigrette</i>	Carottes / concombres	Radis noir râpé Céleri rémoulade	Salade de haricots verts et maïs à l'emmental	Salade de Risetti aux petits légumes
Sauté de dinde sauce Esterel	CRISPIDOR	Chipolatas grillées	Sauté de bœuf à la tomate	Colin sauce oseille
Brocolis persillés	Coquillettes à la tomate	Lentilles	Export : P d t WEDGES Sur place : Frites	Duo de carottes
Mimolette	Yaourt à l'abricot BIO Ferme Galmiche	Tarte aux pommes	CROUSTI pommes vanille Spéculoos	Fromage fondu Fraidou
Gâteau basque 				Fruit
Goûter : Chaussons aux pommes Yaourt arôme	Goûter : Pain + vache qui rit banane	Goûter : Flan au caramel croissant	Goûter : Fromage blanc aux fruits Madeleine	Goûter : Chouquette Flan à la vanille



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Cuisiné par
nos équipes



Œuf de poule
élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE