






# Menus de la Semaine du 24 AU 28 FEVRIER 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>VEGETARIEN</b></p> <p>Betterave vinaigrette </p> <p>Quenelles nature sauce</p> <p><i>Aurore au gratin</i></p> <p>Petit pois / Carottes</p> <p>Croc Lait bio </p> <p>Compote Pomme Fr </p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Cordon Bleu</p> <p>Macaronis au gruyère</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade Coleslaw</p> <p>Hachis Parmentier </p> <p>Salade verte</p> <p>Tartare nature </p> <p>Gélifié au chocolat</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Saucisse chipolatas</p> <p>Purée de Carottes</p> <p>Brie</p> <p>Ile flottante</p>	<p><b>POISSON</b></p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Filet de colin sauce safrané</p> <p>Riz Créole Ratatouille</p> <p>Buche de chèvre</p> <p>Fruit de saison</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 03 AU 07 MARS 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>VEGETARIEN</b></p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Pomme de terre ail /persil Trio de légumes</p> <p>Samos</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Burger de veau au jus</p> <p>Tortis</p> <p>Flageolets</p> <p>Mimolette</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Concombre à la Bulgare</p> <p>Tortellinis de bœuf</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Potage de légumes </p> <p>Sauté de volaille</p> <p>Semoule / Haricot vert</p> <p>Saint Moret Bio </p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>POISSON</b> </p> <p>Céleri Rémoulade</p> <p>Feuilleté de poisson</p> <p>Salade verte</p> <p>Tomme Blanche</p> <p>nna cotta</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










SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 10 AU 14 MARS 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade Printanière	Potage à la tomate	Friand au fromage	<b>VEGETARIEN</b> 	<b>POISSON</b>
Roti de dinde en sauce	Spaghettis 	Saucisses de Toulouse	 Salade de pâtes	Terrine de Légumes
Poêlée Bretonne (Haricot vert, chou-fleur, romanesco, pdt, brocolis)	Bolognaise	Purée de légumes	Quiche au Fromage	Filet Meunière au citron
Chanteneige Bio 	Coulommiers	Saint Bricet	Salade verte	Risoto aux légumes
Fruit de saison	Fromage blanc au coulis de fruits rouges 	Donuts	Compote Pomme  Abricot	Saint Paulin 



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Ouf de poule  
élevée en plein  
air



Produit de la mer durable



Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits








SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 17 AU 21 MARS 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>POISSON</b>		<b>VEGETARIEN</b>	
Céleri rémoulade	Pâté de foie	Tomate vinaigrette	Macédoine de légumes	Œuf dur mayo
Macaronis Carbonara 	Colin blé soufflé au citron	Cuisse de poulet	Galette de haricot rouge 	 Tartiflette
Riz au petits- légumes 	Riz au petits- légumes	Pomme de terre rôtie chou-fleur persillé	Rösti de légumes	Salade verte
Rondelé nature	Emmental	Chanteneige 	Camembert	Fruit de saison
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Yaourt aromatisé	Tarte aux pommes	



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de la mer durable

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en plein air



Décongelé









**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 24 AU 27 MARS 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>POISSON</b>		<b>VEGETARIEN</b>	
Taboulé	Piémontaise	Haricot vert vinaigrette	Carottes râpées	 Hamburger Maison
Raviolis gratinés	Colin d'Alaska sauce citronnée 	Croque Monsieur	Hachis Parmentier de légumes 	Pomme de terre Quartier
Salade verte	Riz créole / Brocolis	Salade verte	Carré de l'Est	Vache qui rit 
Edam	Fraidou	Cantal	Fruit de saison 	Entremet au chocolat
Fromage blanc sucré	Fruit de saison	 Crumble		



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

# SEMAINE DU 31 MARS AU 04 AVRIL 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>VEGETARIEN</b>			<b>POISSON</b>
Betterave rouge	Salade de pomme de terre à l'échalotte	Salade Niçoise	Macédoine de légumes	Concombre Bulgare
Steak haché sauce poivre	Œuf à la Polonaise	Nuggets de poulet	Mayonnaise	Poisson pané
Penne aux dés de tomate	Riz Basmati	Pomme de terre Wedges	Roti de porc en sauce	Gratin de chou-fleur
Samos	Julienne de légumes	Saint Paulin	Gnocchis	pomme de terre
Yaourt aux fruits	Mimolette	Compote de pomme	Carottes rondelle	Croc Lait
	Fruit de saison		Brie	Beignet au chocolat
			Fruit de saison	



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE