

Menus de la Semaine du 07 au 11 Novembre 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p>Œufs dur mayonnaise <i>Moutarde, Sulfites, Œufs</i></p>  <p>Chili sin carne <i>Riz</i></p> <p>Yaourt nature sucré (crèmerie d'Ana-Soiz) <i>Lait</i></p> <p>Fruit (pas d'allergènes à déclaration obligatoire)</p>	 <p>Soupe de tomate pâte alphabet</p>  <p>Colin pané riz soufflé <i>Gluten, Lait</i></p> <p>Semoule</p>  <p>Biscuit de Savoie <i>Œufs, Gluten</i></p>		<p>Pomelo (pas d'allergènes à déclaration obligatoire)</p> <p>Saucisse de volaille</p> <p>Pommes de terre quartiers (légumerie Tézéa) <i>Gluten</i></p> <p>Emmental <i>Lait</i></p> <p>Flan gélifié vanille</p>	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de la mer durable



Décongelé



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en plein air



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 14 au 18 Novembre 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade mais exotique</p> <p>Palette de porc sauce diable</p> <p>Lentilles <i>(La ferme de Pierre)</i></p> <p>Fromage frais Tartare <i>Lait</i></p> <p>Compote de pomme <i>(pas d'allergènes à déclaration obligatoire)</i></p>	<p>Potage de légumes au cumin</p> <p>Sauté de bœuf au paprika</p> <p>Pâtes <i>Gluten</i></p> <p>Fromage blanc sucré <i>(la ferme de la Sablonnière)</i> <i>Lait</i></p>		<p>Carottes râpées <i>(légumerie Tézéa)</i> <i>Moutarde sulfites</i></p> <p>Dauphinois de courgettes et pommes de terre <i>(légumerie Tézéa)</i> <i>Oeufs ,lait</i></p> <p>Camembert <i>Lait</i></p> <p>Fruit <i>(pas d'allergènes à déclaration obligatoire)</i></p>	<p>Salade verte Edam <i>Ferme des Fraux</i> <i>moutarde, sulfites ,lait</i></p> <p>Rôti de dinde au jus <i>Lait ,Gluten</i></p> <p>Chou fleur béchamel <i>(légumerie Tézéa)</i></p> <p>Cake pois chiche cacao <i>Oeufs lait</i></p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Oeuf 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 21 au 25 Novembre 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Salade de pâte sauce cocktail </p> <p> Filet de colin sauce aurore</p> <p> Carottes au jus (légumerie Tézéa)</p> <p> Saint Paulin <i>Lait</i></p> <p>Compote de pommes ananas <i>(pas d'allergènes à déclaration obligatoire)</i></p>	<p> Potage de légumes vermicelle <i>Gluten</i></p> <p> Chili sin Carne <i>Gluten ,Lait</i></p> <p>Riz </p> <p>Yaourt aromatisé (crèmerie d'Ana-Soiz) <i>Lait</i></p>		<p>Rillette cornichon <i>Œufs , Moutarde, Sulfites</i></p> <p>Cheeseburger <i>Lait ,Gluten</i></p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Fruit </p>	<p>Macédoine fromage blanc</p> <p> Sauté de dinde sauce moutarde <i>Gluten, Soja</i></p> <p>Coquillette </p> <p>Fromage fondu vache qui rit <i>Lait</i></p> <p>Milk Shake vanille <i>Lait</i></p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Décongelé



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Œuf de poule élevée en plein air




Produit de la mer durable



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 28 Novembre au 02 Décembre 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p>Œufs durs mayonnaise <i>Gluten, Moutarde</i></p>				
 <p>Jambon fumé au jus <i>Poissons, Gluten</i></p>	 <p>Potage de légumes <i>(légumerie Tézéa)</i></p>		<p>Saucisson à l'ail</p>	<p>Crêpe Emmental <i>lait, œufs</i></p>
<p>Fondue de poireaux <i>(légumerie Tézéa)</i> </p> <p><i>Lait</i></p>	 <p>Sauté de bœuf sauce aux olives <i>Oeufs, Gluten, Lait</i> </p>		<p>Escalope de dinde normande  <i>lait</i> </p>	<p>Nuggets de blé <i>Œufs</i></p>
<p>Gouda <i>Lait</i></p>	<p>Semoule <i>Gluten</i></p>		<p>Coquillette  <i>Gluten</i></p>	<p>Purée de Butternut  <i>Lait gluten</i></p>
<p>Fruit</p>	<p>Yaourt nature sucré <i>(crèmerie d'Ana-Soiz)</i>  <i>Lait</i></p>		<p>Petits fromages frais aux fruits</p>	<p>Moelleux fleur oranger <i>Oeufs, Gluten, Lait</i> </p>
			<p>Compote de pomme  <i>(pas d'allergènes à déclaration obligatoire)</i></p>	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Décongelé



Œuf de poule élevée en plein air










Produit de la mer durable



Menus de la Semaine du 05 au 09 Décembre 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Salade de riz Arlequin <i>moutarde sulfites gluten</i></p> <p> Blanquette de poisson au petits légumes <i>Gluten poissons lait</i></p> <p>Épinard gratiné béchamel <i>Gluten lait</i></p> <p>Fruit <i>(pas d'allergènes à déclaration obligatoire)</i></p>	<p> Velouté carottes muscade <i>lait</i></p> <p>Tartiflette pommes de terre champignons <i>(légumerie Tézéa)</i> <i>Lait Gluten</i></p> <p>Saint Nectaire <i>Lait</i></p> <p>Beignet chocolat noisettes </p>		<p> Salade verte croutons <i>Ferme des Fraux</i> <i>moutarde sulfites</i></p> <p> Rôti de porc au jus</p> <p>Penne semi complet <i>Gluten</i></p> <p>Fromage Cantafrais <i>Lait</i></p> <p>Flan vanille nappé caramel <i>Lait</i></p>	<p>Pomelo <i>(pas d'allergènes à déclaration obligatoire)</i></p> <p> Escalope de dinde viennoise <i>œufs gluten fruits à coque</i></p> <p>Pomme de terre vapeur <i>(légumerieTézéa)</i></p> <p>Yaourt aromatisé <i>(crèmerie d'Ana-Soiz)</i> <i>Lait</i></p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Décongelé



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 12 au 16 Décembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Smoothie carottes orange 4 épices (légumerie Tézéa)</p> <p>Saucisse chipolata</p> <p>Semoule Gluten</p> <p>Bûchette lait mélangé Lait</p> <p>Fruit (pas d'allergènes à déclaration obligatoire)</p>	<p>Velouté lentilles corail coco Lait</p> <p>Torsade potiron carotte (légumerie Tézéa)</p> <p>Mozzarella Gluten, Lait</p> <p>Yaourt nature sucre (crèmerie d'Ana-Soiz)</p>		<p>Cake lardon cheddar Oignon Œufs lait</p> <p>Pavé de dinde sauce pain d'épices</p> <p>Pommes de terre Paillasson</p> <p>Fromage frais Petits Louis Lait</p> <p>Bûche au chocolat Lait œufs</p>	<p>Pizza reine Gluten, Lait</p> <p>Filet de colin sauce ciboulette Poisson</p> <p>Épinards béchamel gratiné Lait, gluten</p> <p>Mousse chocolat au lait Œufs, lait</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Décongelé



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE