

# MENU DE LA SEMAINE

DÉJEUNERS DU 05 AU 09 NOVEMBRE 2018

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**Choux bicolores**

Maïs

Potage tomate vermicelles

**Omelette au fromage**

Saucisse chipolata

**Ratatouille**

Purée de pommes de terre

Assortiment de yaourts naturels

**Camembert**

Fraidou

Corbeille de fruits

Entremets praliné

Barre bretonne et crème anglaise

**Mousseline de poire caramel et amandes**



Cubes de betteraves

**Salade verte et dés de mimolette**

Pâté de campagne

**Bœuf bourguignon**

Haché au veau sauce pizzaiolo

Riz façon chinois végétarien



**Carottes au thym**

Riz créole

**Assortiment de yaourts naturels**

Petit cotentin

Edam

Corbeille de fruits

**Gaufre Bruxelloise au sucre glace**

Mousse à la noix de coco

Compote allégée pomme abricot



Pommes de terre au thon

**Endives et croûtons**

Soupe crème cresson

Escalope de dinde au jus

Boulettes de mouton sauce catalane

**Filet de Poissons**

Semoule

Légumes couscous

Assortiment de yaourts naturels

Petit moulé

**St Paulin**

Corbeille de fruits

Entremets café

Mille-feuille

**Salade de fruits frais**



Macédoine mayonnaise

**Céleri râpé aux raisins**

Crêpe au fromage

Nuggets de poulet

**Marmite de poisson à l'orientale**

**Torti**

Haricots beurre

Assortiment de yaourts naturels

**Bleu**

Vache picon

Corbeille de fruits

**Flan saveur chocolat**

Smoothie à la pomme et ananas

Tarte Alsacienne



**NOUVELLE RECETTE**

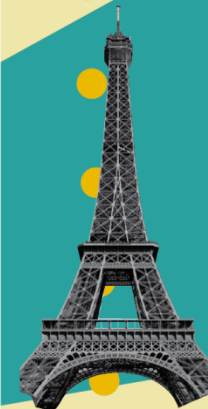
Riz façon chinois végétarien

**A FOND L'EQUILIBRE**



**SUGGESTIONS EQUILIBRE**

**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



# MENU DE LA SEMAINE

DÉJEUNERS DU 12 AU 16 NOVEMBRE 2018

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade verte et dés d'edam

Taboulé à la menthe

Endives au bleu

Salade d'agrumes

Salade de riz espagnole

Céleri rémoulade

Macédoine à la sauce mayonnaise

Tortis tricolores

Salade d'haricots verts et échalotes

Velouté de carottes curry et orange

Saucisson à l'ail

Soupe de tomate vermicelles

Echine de porc demi-sel

Sauce aux 3 fromages

Sauté de dinde au romarin

Jambon fumé sauce Louisiane

Œufs brouillés au fromage

Sauce carbonara

Haché au veau au cheddar

Filet de colin lieu sauce citron

Bolognaise végétarienne 

Pizza Margherita

Julienne de légumes

Macaroni

Epinards béchamel gratinés

Purée de pomme de terre

Lentilles

Riz créole

Haricots verts persillés

Salade verte

Assortiment de yaourts naturels

Assortiment de yaourts naturels

Assortiment de yaourts naturels

Assortiment de yaourts naturels

Saint Bricet

Coulommiers

Mimolette

Cantafrais

Tomme noire

Fromage frais demi sel

Vache picon

Emmental

Corbeille de fruits

Corbeille de fruits


Corbeille de fruits

Corbeille de fruits


Compote allégée de poire

Compote allégée pomme cassis

Salade de fruits frais

Compote allégée pomme abricot 


Génoise à la confiture d'abricot 

Crème catalane 

Cake à la vanille 

Milk shake à la pomme et fruits rouges 

Mousse à la noisette 

Riz au lait 

Ile flottante 

Roses des sables 

NOUVELLE  
RECETTE

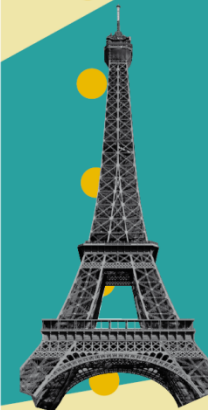
Cake à la vanille

A FOND  
L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS  
ÉQUILIBRE

sodexo  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



# MENU DE LA SEMAINE

DÉJEUNERS DU 19 AU 23 NOVEMBRE 2018

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pâtes au surimi

Radis noirs

Macédoine mayonnaise

Escalope de dinde à la crème

Parmentier de poisson et patate douce  
aux épices fumées

Carottes béchamel et vache qui rit

Riz créole

Salade verte

Assortiment de yaourts naturels

Gouda

Rondelé aux noix

Corbeille de fruits

Flan saveur vanille nappé caramel

Roulé à la framboise

Salade de fruits frais

Maïs

Salade verte et  
dés de mimolette

Velouté forestier

Sauté de bœuf au paprika

Tarte aux légumes

Couscous végétalien

Semoule

Légumes couscous

Salade verte

Assortiment de yaourts naturels

Saint Paulin

Fromage frais demi-sel

Corbeille de fruits

Ananas et kiwi

Ile flottante

Tarte au sucre

Céleri rémoulade

Haricots blanc sauce ravigote

Potage tomate et vermicelles

Colin d'Alaska meunière

Omelette campagnarde

Pilons de poulet sauce barbecue

Epinards béchamel

Poêlée de céréales

Assortiment de yaourt nature

Petit moulé

Tomme noire

Corbeille de fruits

Milk shake coco

Cubes de poires au sirop

Pain perdu

Petits pois en salade

Chou blanc et  
dés de mimolette

Friand au fromage

Poisson blanc sauce vierge

Saucisse de Toulouse

Haricots verts persillés

Lentilles

Assortiment de yaourt nature

Camembert

Croc'lait

Corbeille de fruits

Compote allégée pomme banane

Crème légère au caramel

Barre bretonne et crème anglaise

NOUVELLE  
RECETTE

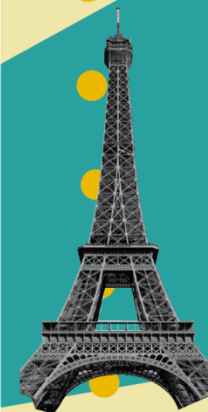
Parmentier de poisson et patate  
douce aux épices fumées

A FOND  
L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS  
ÉQUILIBRE

sodexo  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



# MENU DE LA SEMAINE

DÉJEUNERS DU 26 AU 30 NOVEMBRE 2018

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Radis roses

Haricots verts aux échalotes

Potage de carottes

Rôti de porc sauce tomate

Torti au potiron et carottes mozzarella

Carottes persillées

Torti

Assortiment de yaourts naturels

Fromage frais demi-sel

Brie

Corbeille de fruits

Fromage blanc et corn flakes

Crumble pomme banane mangue et coco

Pêche façon melba

Riz aux poivrons et maïs

Céleri sauce cocktail

Chou fleur sauce ravigote

Boulettes au mouton façon Catalane

Flamiche aux poireaux

Moules marinières

Frites

Fondue de poireaux

Salade verte

Assortiment de yaourts naturels

Gouda

Petit cotentin

Corbeille de fruits

Clafouti aux pommes

Milk shake au chocolat

Banane au caramel

Haricots rouges en salade façon Texane

Salade vert et dés de mimolette

Cake américain (lardon, cheddar, maïs)

Aiguillette de poulet sauce barbecue

Chili con carne

Burger végétarien (pané blé épinard et emmental)

Riz créole

Poêlée Texane (légumes, haricots rouge et maïs)

Assortiment de yaourts naturels

Cantafrais

Tomme noire

Corbeille de fruits

Gâteau Texan (chocolat noir et noix de pécan)

Crème caramel et biscuit

Salade de fruits frais piquante

Carottes râpée à l'aneth

Taboulé à la menthe

Mortadelle

Pavé de Colin d'Alaska sauce citron

Steak haché sauce ketchup du chef

Jardinière de légumes

Polenta façon ugali

Assortiment de yaourt naturel

Emmental

Vache qui rit

Corbeille de fruits

Compote allégée pomme fraise

Mousse à la noisette

Pain d'épices et crème anglaise

NOUVELLE RECETTE

Danse du Monde :  
La Country

A FOND L'EQUILIBRE



SUGGESTIONS EQUILIBRE

sodexo  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

