





Menus de la Semaine du 01 au 02 Septembre 2022



Les menus intègrent 50 % de produits durables dont 20 % de  O

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Végétarien 	
			Pastèque Crispidor à l'emmental  Pennes Bio semi-complète à la sauce tomate Emmental Compote de pomme fraise Allégée en sucre Madeleines Fromage frais type PETIT FILOU et compote	Salade de blé, concombres, tomates <i>Vinaigrette moutarde</i> Emincé de dinde  Sauce crème, romarin et curry Purée de carottes Yaourt nature sucré  Fruit de saison Petit écolier + yaourt à boire Pâte de fruit

100% du pain, des œufs et des laitages (yaourt nature et fromage blanc) sont  O

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Appellation d'origine protégée



Produit Français



Œuf de poule élevée en plein air



Produit issu de la mer durable



Charolais



Label rouge

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 05 au 09 Septembre 2022



Les menus intègrent 50 % de produits durables dont 20 % de 

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Sirop de grenadine	Vendredi
	Végétarien 		Menu de la rentrée 	
Rillettes de porc Mousse de canard	Carottes  <i>Vinaigrette moutarde</i>	Tomates au basilic  <i>Vinaigrette moutarde</i>	Melon 	Salade verte  et croûtons <i>Vinaigrette moutarde</i>
Colin d'Alaska  sauce citron	 Gnocchettis, brocolis sauce banche mozzarella cheddar	Rôti de dinde  sauce miel poivrons	Saucisse de volaille type knack et ketchup	Bolognaise de bœuf 
Riz et lentilles  à l'indienne	Yaourt aromatisé 	Courgettes	Pommes de terre smile	Pâtes 
Petit fromage frais sucré	Crème dessert saveur caramel	Saint nectaire et Cantal AOP 	Fromage frais cantadou ail et fines herbes	Bûche de lait de mélange
Fruit de saison 		Beignet au chocolat noisettes	Bâtonnet de glace	Fruit de saison
Pain + pâte à tartiner Fruit de saison	Madeleine pépites chocolat Jus pomme et Yaourt nature sucré	Barre de céréales Lait	Petits écoliers au chocolat Fruit de saison et Jus multifruits	Gaufre au sucre Jus orange

100% du pain, des œufs et des laitages (yaourt nature et fromage blanc) sont 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Cuisiné par
nos équipes



Appellation d'origine
protégée



Produit
Français



Œuf de poule
élevé en plein air



Produit issu de
la mer durable



Charolais



















Label rouge

Menus de la Semaine du 12 au 16 Septembre 2022



Les menus intègrent 50 % de produits durables dont 20 % de 

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Végétarien 	Le sarrasin 
Coquillettes au pesto rouge	Melon 	Pizza reine	Salade batavia et oignons frits vinaigrette 	Concombres vinaigrette <i>Vinaigrette moutarde</i>
Cordon bleu 	Blanquette de poisson blanc 	Œuf dur florentine (Epinards branches et béchamel) 	Couscous aux légumes (<i>semoule, légumes, couscous, tomate pelée, pois chiche, boulettes de soja</i>) 	Aiguillettes de poulet sauce aux fines herbes 
Carottes au jus	Blé 	Yaourt nature sucré 	Fromage fondu froidou	Purée Saint Germain (pois cassés)
Fromage frais aromatisé	Cantal AOP 	Fruit de saison	Cake poire noisettes sarrasin (œuf bio ) 	Saint Paulin bio ou Edam selon disponibilité
Fruit de saison 	Lacté saveur vanille nappé caramel		Fruit de saison	Fruit de saison 
Etoile chocolat Jus & Yaourt aromatisé	Fourré fraise Compote et lait chocolaté	Pain + confiture Lait aromatisé fraise	Madeleine x2 Fruit de saison	Viennoiserie Jus multi-fruits

100% du pain, des œufs et des laitages (yaourt nature et fromage blanc) sont 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Appellation d'origine protégée



Produit Français



Œuf de poule élevé en plein air



Produit issu de la mer durable



Charolais


















Label rouge

Menus de la Semaine du 19 au 23 Septembre 2022



Les menus intègrent 50 % de produits durables dont 20 % de 

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Végétarien 			Lentilles corail 
Melon	Tarte à la tomate et moutarde 	Céleri râpé au fromage blanc 	Tomates vinaigrette 	Salade verte vinaigrette moutarde 
Nuggets de poulet	 Parmentier à la courgette LOCAL fraîche	Davicube de poisson sauce niçoise 	Bœuf sauté sauce tomate, olive, basilic 	Boulettes au mouton au jus
Pâte 		Ratatouille	Riz créole	Lentilles corail curry coco cajou 
Yaourt aromatisé 	Petit fromage frais aromatisé	Pont l'évêque AOP 	Fromage frais tartare 	Coulommiers
Fruit de saison	Compote de pomme Allégée en sucre	Ile flottante	Gâteau au chocolat épice (œuf bio) 	Fruit de saison
Pain au lait + confiture Fruit	Quatre quart Jus multfruit	Crêpe chocolat Lait ½ écrémé	Pain et barre de chocolat Yaourt aromatisé	Sablé et fruit Fromage type Filou

100% du pain, des œufs et des laitages (yaourt nature et fromage blanc) sont 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Appellation d'origine protégée



Produit Français



Œuf de poule élevé en plein air



Produit issu de la mer durable



Charolais

















Label rouge



Menus de la Semaine du 26 au 30 Septembre 2022



Les menus intègrent 50 % de produits durables dont 20 % de 

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Végétarien 
Paté et cornichon <i>Paté de volaille</i>	Tomates  vinaigrette	Crêpe à l'emmental	 Salade verte vinaigrette	Lentille en salade
Wings de poulet	 Filet de poisson frais Et citron	Sauté de dinde  au romarin	Hachi parmentier 	Riz façon cantonais 
Riz 	Torsades	Haricots vert bio ou non bio selon disponibilité	Fromage fondu vache qui rit	Fromage frais aromatisé
Pointe de brie ou mimolette selon disponibilité	Comté AOP 	Yaourt nature sucré 	Gâteau aux pommes (farine, sucre, fromage blanc et œuf bio ) 	Fruit de saison 
Fruit de saison 	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison		
Compote et biscuit nappé chocolat Jus d'orange	Yaourt nature sucré et madeleine Fruit de saison	Muffin Yaourt nature sucré	Palmier Compote et Lait ½ écrémé	Sablé + yaourt à boire Fruit de saison

100% du pain, des œufs et des laitages (yaourt nature et fromage blanc) sont 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Cuisiné par
nos équipes



Appellation d'origine
protégée



Produit
Français



Œuf de poule
élevé en plein air



Produit issu de
la mer durable



Charolais



Label rouge

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 03 au 07 Octobre 2022



Les menus intègrent 50 % de produits durables dont 20 % de Agriculture Biologique

Lundi	Mardi Végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	La patate douce			
Carottes râpées vinaigrette	Concombres vinaigrette	Tomates Vinaigrette moutarde	Haricots blancs sauce au cerfeuil	Velouté orange patate douce
Poulet rôti aux herbes de Provence	Fondant patate douce chèvre noisettes	Poisson blanc pané croustillant	Rôti de porc au jus S/P: rôti de dinde au jus	Poisson frais Sauce oseille
Boullgour	Et sa salade verte	Epinards branche et riz	Purée de courge butternut	Farfalles
Camembert	Yaourt nature sucré	Fromage fondu vache qui rit	Petits fromage frais nature	Cantal AOP
Fruit de saison	Lacté saveur vanille	Compote pomme abricot Allégée en sucre	Fruit de saison	Gâteau au yaourt (œuf)
Petits beurre + compote Verre de lait	Madeleine Fromage blanc et fruit de saison	Pain & confiture Compote de fruit	Brioche et pâte à tartiner Fruit de saison	Fourré et compote Jus de pommes

100% du pain, des œufs et des laitages (yaourt nature et fromage blanc) sont Agriculture Biologique

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Appellation d'origine protégée



Produit Français



Œuf de poule élevé en plein air



Produit issu de la mer durable



Charolais



Label rouge






















sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 10 au 14 Octobre 2022

Le bassin Méditerranéen



Les menus intègrent 50 % de produits durables dont 20 % de 

Lundi Végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Maroc 	Turquie 	Italie 	Espagne 	France 
<p>Samoussa aux légumes</p> <p>Tajine Marocain végétarien  (semoule BIO, carottes, pois chiches, patate douce, olives vertes, mélange épices couscous)</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Salade d'orange à la cannelle</p> <p>Céréales + lait Fruit de saison</p>	<p>Carottes et chou blanc zaatar </p> <p>Pain pita kebab émincé de dinde </p> <p>Frites</p> <p>Fromage frais petit moulé</p> <p>Fromage blanc miel amandes </p> <p>Pain et pâte à tartiner Lait</p>	<p>Mascarpone au pesto rouge et gressini</p> <p>Coquillettes bolognaise de bœuf  </p> <p>Mozzarella râpée</p> <p>Raisins </p> <p>Pain au lait + confiture Sirop</p>	<p>Tortilla</p> <p>Colin d'Alaska façon zarzuela </p> <p>Haricots verts et riz</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Gâteau au citron (œuf bio)   </p> <p>Viennoiserie Compote de fruits</p>	<p>Rillettes de sardines et pain navette </p> <p>Bœuf sauce façon gardiane </p> <p>Petits pois à la Française</p> <p>Camembert AOP </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Yaourt nature sucré, palet breton Jus de pommes</p>

100% du pain, des œufs et des laitages (yaourt nature et fromage blanc) sont 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Appellation d'origine protégée



Produit Français



Œuf de poule élevé en plein air



Produit issu de la mer durable



Charolais



Label rouge















Noa et Papille

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 17 au 21 Octobre 2022



Les menus intègrent 50 % de produits durables dont 20 % de 

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Végétarien 				
Salade verte vinaigrette 	Potage de légumes	Carottes râpées vinaigrette 	Salade verte vinaigrette	Taboulé (semoule, concombre, tomate 
Pâtes au potiron, carottes et fromage  	Daube de bœuf provençale 	Parmentier de poisson blanc 	Couscous (Pilon de poulet, boulette, merguez)	Sauté de porc a curry au curry 
Coulommiers	Blé 	Cantal AOP 	Fromage blanc	Cordiale de légumes (carottes, champignons, haricots verts)
Paris Brest	Fruit de saison 	Compote de pomme Allégée en sucre	Gâteau à l'ananas frais (œuf bio 	Yaourt aromatisé 
Pain + confiture Fruit de saison	Sablé Fruit et lait ½ écrémé	Pain et barre de chocolat Jus de pommes		Gaufre au sucre Jus orange

100% du pain, des œufs et des laitages (yaourt nature et fromage blanc) sont 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Appellation d'origine protégée



Produit Français



Œuf de poule élevé en plein air



Produit issu de la mer durable



Charolais



Label rouge



Menus de la Semaine du 24 au 28 octobre 2022 **Vacances scolaires**



Les menus intègrent 50 % de produits durables dont 20 % de

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Végétarien				
Salade verte vinaigrette moutarde	Velouté de potiron et fromage fondu vache qui rit	Saucisson à l'ail et cornichons Paté	Chou blanc vinaigrette	Feuilleté au fromage fondu
Curry de pois chiche et épinards	Jambon blanc S/P: jambon de dinde	Hoki sauce basilic	Emincé de dinde sauce crème champignons	Sauté de bœuf stroganoff
Riz	Macaronis	Semoule	Purée de patate douce	Haricot vert persillé
Montboissié	Fromage frais aromatisé	Carré	Pont l'Evêque AOP	Yaourt nature sucré
Crème dessert saveur caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Mille feuilles	Fruit de saison
Madeleines Yaourt nature et Jus d'orange	Biscuit à la cuillère et fruit Jus de pommes	Viennoiserie Lait ½ écrémé	Barre de céréales Yaourt nature sucré	Gaufre et compote Jus multifruits

100% du pain, des œufs et des laitages (yaourt nature et fromage blanc) sont

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture
 biologique



Plat végétarien



Cuisiné par
 nos équipes



Appellation d'origine
 protégée



Produit
 Français



Œuf de poule
 élevé en plein air



Produit issu de
 la mer durable



Charolais



Label rouge



sodexo
 SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 31 octobre 2022

Vacances scolaires



Les menus intègrent 50 % de produits durables dont 20 % de  AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MENU ORANGE				
Salade verte croûtons				
Sauté de bœuf  sauce au fromage frais cantadou, agrumes potiron				
Carottes				
Yaourt aromatisé  <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small>				
Compote				
Lait+ petit sablé Fruit de saison				



Noa et Papille

100% du pain, des œufs et des laitages (yaourt nature et fromage blanc) sont  AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Appellation d'origine protégée



Produit Français



Œuf de poule élevé en plein air



Produit issu de la mer durable



Charolais



Label rouge

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE