Menus de la
Semaine du 19 au 23 décembre 2022 Vacances scolaires

BOUSSY SAINT-ANTOINE

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Végétarien		
Salade batavia Vinaigrette moutarde	Potage poireaux épices	Salade de lentilles, maïs et carottes	Chou rouge et thon	Mâche et betteraves
Boulette de mouton *Sauce tomate*	Dés de poisson blanc sauce basilic	Pizza poivrons mozzarella	Rôti de bœuf cuit	Emincé de dinde Au paprika et fromage blanc bio
Gnocchettis	Riz	Salade verte	Purée de pommes de terre	Carottes et haricots blancs
Fromage blanc nature et sucre	Yaourt aromatisé	Fromage fondu	Saint Nectaire AOP	Brie
Tarte au flan	Fruit de saison	Compote tous fruits Allégée en sucre	Fruit de saison	Liégeois saveur vanille
Pain + confiture Fruit de saison	Sablé Fruit et lait ½ écrémé	Pain et barre de chocolat Jus de pommes	Petits beurre + compote Lait ½ écrémé	Gaufre au sucre Jus orange

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

Issu de l'agriculture biologique

Œuf de poule élevée en plein air

Plat végétarien

Produit de la mer durable

Cuisiné par nos équipes

Charolais

Appellation d'origine protégée

Label rouge

Produit Français

Produit local

Décongelé

sodexo SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 26 au 30 décembre 2022 Vacances scolaires

BOUSSY SAINT-ANTOINE

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Végétarien				
Potage de légumes	Saucisson à l'ail et cornichons Pâté de volaille	Haricots verts *Vinaigrette moutarde*	Salade verte Vinaigrette agrumes cannelle	Radis et beurre ½ sel
Omelette	Boulettes au mouton	Pizza aux fromages	Emincé de dinde	Emincé de Bœuf façon bourguignon
Pommes de terre quartier avec peau	Gnocchetti façon sauce bolognaise *Emmental râpé*	*Salade verte*	Tortis tricolores	Carottes
Yaourt nature et sucre		Cantal AOP	Fol épi	Pointe de brie
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Cake chocolat épices (œuf)	Gélifié vanille
Madeleines Yaourt nature et Jus d'orange	Biscuit à la cuillère et fruit Jus de pommes	Viennoiserie Lait ½ écrémé	Barre de céréales Lait ½ écrémé	Gaufre et compote Jus multifruits

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Cuisiné par nos équipes

Appellation d'origine protégée

Produit Français

Décongelé

Œuf de poule élevée en plein air

Produit de la mer durable

Charolais

Label rouge

Produit local

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 02 au 06 Janvier 2023

BOUSSY SAINT-ANTOINE

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi (C'EST LA FÊTE)
				Partage de la galette
Salade verte vinaigrette	Lentilles à l'échalote	Céleri rémoulade	Potage courgettes	Betterave en salade
Boulettes sarrasin lentilles et légumes sauce tomatée	Merlu sauce dieppoise (avec fruits de mer)	Omelette	Rôti de dinde sauce diable	Blanquette de veau bio
Carottes persillées	Haricots verts	Purée de pommes de terre	Penne	Riz créole
Bûche de lait de mélange	Yaourt aromatisé	Fromage frais demi sel	Cantal AOP	Fromage blanc et sucre
Fruit de saison	Compote de poire allégées en sucre	Liégeois saveur chocolat	Fruit de saison	**Galette des rois**
Biscuit cuillère Jus pomme et Yaourt nature sucré	Pain + pâte à tartiner Fruit de saison	Petits écoliers au chocolat Fruit de saison et Jus multifruits	Barre de céréales Lait	Pain au lait + confiture Fruit de saison

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

Issu de l'agriculture biologique

Œuf de poule élevée en plein air

Plat végétarien

Produit de la mer durable

Cuisiné par nos équipes

Charolais

Appellation d'origine protégée

Label rouge

Produit Français

Produit local

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

BOUSSY SAINT-ANTOINE

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves	Salade iceberg	Potage poireaux et pommes de terre	Rillettes de maquereaux	Carottes râpées vinaigrette
Lasagne Bolognaise	Marée fraîche poisson citron frais Chou fleur persillé	Bœuf émincé sauce façon orientale Jardinière de légumes	Rôti de porc au jus S/P: Rôti de dinde au jus Lentilles	Chili sin carne avec fève
Petit fromage frais aux fruits	Saint nectaire AOP	Camembert	Fromage frais Saint morêt	Yaourt nature et sucre
Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Gélifié chocolat	Fruit de saison
Etoile chocolat Jus & Yaourt aromatisé	Langue de chat 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 BIO

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

Décongelé

Œuf de poule élevée en plein air

Produit de la mer durable

Charolais

Label rouge

Produit local

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 16 au 20 Janvier 2023

BOUSSY SAINT-ANTOINE

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – L'Odyssée du Goût	Vendredi
			La Sardaigne	
Pomelos et sucre	Coleslaw	Endives et noix vinaigrette	Salade verte fond d'artichaut vinaigrette aux herbes	Salade de blé
Wings de poulet ketchup	Parmentier de poisson blanc à la carotte	Pizza mozzarella emmental	Sauté de bœuf sauce tomate olive origan	Escalope de dinde sauce champignon
Frites			Pâtes	Brocolis
Pont l'Evêque AOP	Fromage frais cantafrais	Yaourt aromatisé	Fromage blanc	Brie
Lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison	Banane sauce chocolat	Cake ricotta et pépites de chocolat	Fruit de saison
Pain au lait + confiture Fruit	Quatre quart Jus d'orange	Viennoiserie Lait ½ écrémé	Pain et barre de chocolat Yaourt nature	Sablé et fruit Fromage blanc

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

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

Décongelé

Œuf de poule élevée en plein air

Produit de la mer durable

Charolais

Label rouge

Produit local

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 23 au 27 Janvier 2023

BOUSSY SAINT-ANTOINE

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Le chou (Les Nouvelles Recettes)	
Salade verte (BIO)	Salade de lentilles, agrumes, pesto (Local)	Carotte râpée	**Chou blanc épices sésame vinaigrette**	Galantine de volaille
Haché de poulet sauce crème	Courg'mentier *(Purée de courgettes et bœuf haché)*	Hoki sauce citron	Gratin de pommes de terre épinards et raclette	Torsades (BIO) sauce chili végétale *(carotte,haricot rouge,mais sauce tomate,oignon épice chili)*
Haricot vert		Riz (BIO) aux petits légumes		
Fromage frais tartare nature	Petit fromage frais fruit	Coulommiers	Yaourt nature (BIO) et sucre	Cantal AOP
Compote de pomme allégée en sucre (BIO)	Fruit de saison	Fruit de saison (BIO)	Gâteau vendéen	Fruit de saison (Local)
(BIO) Yaourt nature sucré et madeleine Fruit de saison	Compote et biscuit nappé chocolat Jus d'orange	(BIO) Pain + barre de chocolat 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 BIO

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

Décongelé

Œuf de poule élevée en plein air

Produit de la mer durable

Charolais

Label rouge

Produit local

sodexo SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 30 janvier au 03 Février 2023

BOUSSY SAINT-ANTOINE

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi (C'EST UNE FÊTE)	Vendredi
			Vive les crêpes	
Salade florida (pamplemousse, mandarine, croûtons)	Carottes râpées sauce miel moutarde à l'ancienne	Chou chinois vinaigrette	Pâté de campagne et cornichons Pâté de volaille	Salade verte vinaigrette
Colin d'Alaska pané	Riz bio façon cantonais (avec omelette BIO) *avec petit pois et carottes dés*	Rôti de veau sauce au romarin	Samoussa aux légumes sauce fromage blanc aux herbes	Sauté de porc champignons
Bouquet de légumes *(carotte,chou fleur,haricot vert)*		Macaronis	Carottes et blé bio	Sauté de dinde champignons
Petit fromage frais sucré	Yaourt aromatisé	Carré	Fromage fondu vache qui rit	Frites
Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pommes abricots	**Crêpe et confiture Ou pâte à tartiner**	Pont L'Evêque AOP Liégeois saveur chocolat
Petits beurre + compote Verre de lait	Madeleine Fromage blanc et fruit de saison	Pain & confiture Compote de fruit	Fourré et compote Jus de pommes	Brioche et pâte à tartiner Fruit de saison

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

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

Décongelé

Œuf de poule élevée en plein air

Produit de la mer durable

Charolais

Label rouge

Produit local

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 06 au 10 Février 2023

BOUSSY SAINT-ANTOINE

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Friand de fromage fondu	Haricots blancs sauce ravigote	Betteraves vinaigrette	Salade coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise)	Salade verte vinaigrette aux noix
Merlu sauce crème	Sauté de bœuf sauce paprika persil	Tarte au fromage (mozzarella, emmental)	Emincé de dinde colombo	Tortis sauce aux lardons et champignons façon carbonara S/P: dés de dinde
Chou fleur	Carottes au jus	Salade verte	Riz	
Saint nectaire AOP	Tomme blanche	Yaourt nature et sucre	Fromage frais aromatisé	Fromage frais petit cotentin
Fruit de saison	Lacté saveur chocolat	Fruit de saison	Gâteau de patate douce	Fruit de saison
Yaourt nature sucré, palet breton Jus de pommes	Céréales + lait Fruit de saison	Pain au lait + confiture Sirop	Viennoiserie Compote de fruits	Pain et pâte à tartiner Lait

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

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

Décongelé

Œuf de poule élevée en plein air

Produit de la mer durable

Charolais

Label rouge

Produit local

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 13 au 17 Février 2023

BOUSSY SAINT-ANTOINE

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mâche et betteraves vinaigrette	Chou rouge et raisin sec	Potage de légumes variés	Salade verte vinaigrette crémeuse ciboulette	Saucisson à l'ail S/p: pâté de volaille
Blanquette de poisson	Hachis de lentilles vertes et purée de carottes fraiches	Wings de poulet sauce barbecue	Rôti de porc au jus S/p: rôti de dinde au jus	Omelette à l'emmental
Riz		Penne rigate	Pomme de terre au four	Courgettes persillés
Fromage fondu carré	Petit fromage frais aux fruits	Gouda	Yaourt nature et sucre	Coulommiers
Purée de pommes	Banane sauce chocolat préparé avec amour	Fruit de saison	Gélifié chocolat	Ile flottante
Pain + confiture Fruit de saison	Sablé Fruit et lait ½ écrémé	Pain et barre de chocolat Jus de pommes	Petits beurre + compote Lait ½ écrémé	Gaufre au sucre Jus orange

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

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

Décongelé

Œuf de poule élevée en plein air

Produit de la mer durable

Charolais

Label rouge

Produit local

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 20 au 24 Février 2023

BOUSSY SAINT-ANTOINE

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées Vinaigrette ciboulette	Potage poireaux	Pizza reine	Chou rouge vinaigrette framboise	Pomelos et sucre
Emincé de thon sauce fines herbes	Nuggets ketchup	Rôti de bœuf au jus	Macaroni sauce fromage	Sauté de porc sauce caramel S/P: Sauté de dinde
Coquillette	Jardinière de légumes	Purée de patate douce		Haricot beurre
Fromage fondu carré	Fromage blanc sucré	Yaourt nature et sucre	Fromage frais + sucre	Cantal AOP
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Riz au lait	Beignet à la framboise
Madeleines Yaourt nature et Jus d'orange	Gaufre et fruit Jus multifruits	Viennoiserie Lait ½ écrémé	Barre de céréales Lait ½ écrémé	Biscuit à la cuillère et fruit Jus de pommes

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

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

Décongelé

Œuf de poule élevée en plein air

Produit de la mer durable

Charolais

Label rouge

Produit local

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 27 au 28 Février 2023

BOUSSY SAINT-ANTOINE

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte *Vinaigrette moutarde*	Potage de légumes racines			
Omelette	Nuggets			
Coquillettes	Purée de brocolis persillés			
Mimolette	Yaourt aromatisé			
Gâteau basque	Fruit de saison			
Petit beurre Pain et fromage frais	Madeleines Fromage blanc et compote			

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

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

Décongelé

Œuf de poule élevée en plein air

Produit de la mer durable

Charolais

Label rouge

Produit local

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE