








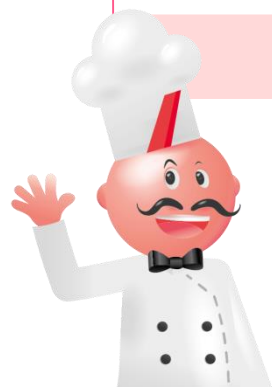
Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 17 au 21 Décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<i>Repas de Noël</i>	
Salade de maïs et macédoine	Céleri rémoulade 	Salade de saumon fumé Croustillant	Mortadelle de fête cornichon	Salade de saison au bleu 
Aiguillette de poulet au citron	Sauté de veau braisé aux oignons	Filet mignon de porc aux champignons	Suprême de dinde LBR sauce aux marrons	Pavé de colin d'Alaska sauce tartare
Penne rigate	Pomme de terre 	Ecrasé de pommes de terre et courgette grille	Pommes pins	Riz pilaf
Camembert	Gouda		Fromage	Emmental
Fruit de saison 	Flan saveur vanille nappé caramel	Fromage 	<i>Sapin Noël chocolat</i>	Compote allégée pomme fraise
		Bûche de Noël 		













Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*Nouvelles recettes **



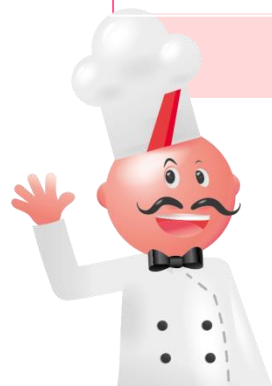
Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 7 au 11 JANVIER 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Choux bicolores</p> <p>Filet de hoki sauce aurore</p> <p>Ratatouille</p> <p>Camembert</p> <p>Mousseline de poire caramel et amandes</p>	<p> Salade vert mimolette</p> <p>Bœuf Bourguignon </p> <p>Carottes au thym</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Galette des rois</p>	<p>Quiche au thon</p> <p>Cuisse de poulet aux herbes de Provence</p> <p>Lentilles</p> <p>Buchette</p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Betterave</p> <p> <i>Hot Dog à la crème de Munster</i></p> <p>Pomme dauphine </p> <p>St Paulin </p> <p>Salade de fruits frais </p> <p> </p>	<p> Céleri râpé aux raisins</p> <p>Marmite de poisson à l'orientale</p> <p>Torti</p> <p>Bleu</p> <p>Flan saveur chocolat</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*Nouvelles recettes **



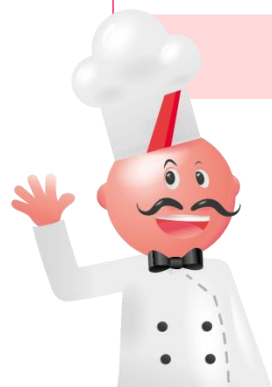
Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 14 au 18 JANVIER 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>SAISON</p> <p>Taboulet</p> <p>Echine de porc d LE PORC FRANÇAIS</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Tomme noire</p> <p>Mousse à la noisette</p>	<p>Rapee carottes, curry et orange</p> <p>Bolognaise végétarienne</p> <p>Macaroni</p> <p>Cantal</p> <p>Fruit de saison</p> <p>SAISON</p>	<p>SAISON</p> <p>Chou rouge</p> <p>Steak hache bœuf au jus</p> <p>Pomme noisette</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Galette de rois</p> <p>SAISON</p>	<p>SAISON</p> <p>Endives au bleu lardon Grille</p> <p>Sauté de dinde au romarin</p> <p>Epinards béchamel gratinés PDT</p> <p>Vache picon</p> <p><i>Cake à la vanille</i></p> <p>SAISON</p>	<p>Salade d'agrumes amande grille</p> <p>Filet de colin lieu sauce citron</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Emmental</p> <p>Pomme aux four et fruits rouges</p> <p>SAISON</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*Nouvelles recettes **















Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 21 au 25 JANVIER 2019



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Mission 	
Macédoine mayonnaise	Betterave vinaigrette 	Carottes râpées à l'aneth 	anti-gaspi	Friand au fromage
Emince dinde	Sauté de bœuf au paprika	Rôti de porc aux oignons caramélisés	Salade coleslaw 	Poisson blanc sauce vierge
Riz pilaf	Légumes couscous 	Penne rigate	Pilons de poulet sauce barbecue 	Haricots verts persillés
Gouda	Saint Paulin	Samos	Haricot vert persille 	Camembert
Salade de fruits frais 	Tarte au sucre 	Glace cône	Yaourt nature	Fruit de saison 
			Pain perdu  	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Nouvelles recettes *



Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 28 JANVIER au 01 FEVRIER 2019

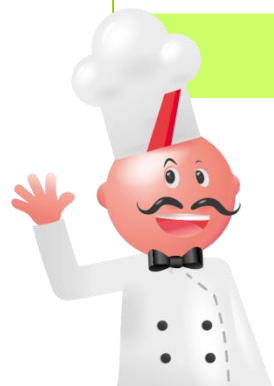


Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<i>Danse du Monde : Le Texas</i>	
Lentille aux échalotes	Céleri sauce cocktail	Salade Coleslaw	Salade verte et des de mimolette	Mortadelle cornichon
Rôti de porc sauce tomate	Fondant poulet	Blanquette de veau	<i>Chili con carne</i>	Filet de colin lieu sauce citron
Carottes persillées	Potatos	Poêlée forestière et pommes de terre en robe des champs	Cantafras	Jardinière de légumes et blé
Brie	Tomme grise	Mimolette	Crème caramel et biscuit	Vache kiri
Fruit de saison	Banane au chocolat	liegeois		Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

* *Nouvelle recette*


















Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 4 au 8 FEVRIER 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Endives aux noix </p> <p>Steak hache au jus </p> <p>Blettes béchamel PDT </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Entremets au chocolat </p>	<p>Salade légumes saveur mexicaine</p> <p>Omelette</p> <p>Ratatouille</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Rillettes de sardines à l'espagnole</p> <p>Scalope de poulet rôti</p> <p>Bouquetières de légumes</p> <p>Baby bel</p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Céleri râpé aux raisins </p> <p><i>Tarte façon tartiflette*</i> et salade verte  </p> <p>Yaourts nature </p> <p>Quartier pomme aux fruits rouges  </p>	<p>Œuf mayo </p> <p>Saumonette sauce Dugléré</p> <p>Fondue de poireaux pdt</p> <p>emmental</p> <p>Clafouti aux pom </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*Nouvelles recettes **












Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 11 au 14 FEVRIER 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées à l'aneth </p> <p>Rôti de dinde sauce brune</p> <p>Boulgour coulis de tomate</p> <p>Gouda</p> <p>Pot de glace</p>	<p>Surimi mayo tequia</p> <p>lasagne poulet épinard ricotta</p> <p>Et salade verte</p> <p>Brie</p> <p>Salade cocktail de fruits frais sirop citron vert </p>	<p>Salade verte et mimolette </p> <p>Chipolatas sauce moutard </p> <p>Petits pois à l'étuvée</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Barre Bretonne</p>	<p>Salade de betteraves et maïs </p> <p>Fajitas bolognaises </p> <p>Riz créole</p> <p>Emmental</p> <p>Banana pudding sacue anglaise </p>	<p>Pizza </p> <p>Filet de colin lieu sauce au citron</p> <p>Jardinière de légumes et mélange 5 céréales</p> <p>Saint Bricet</p> <p>Fruit saison </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Nouvelles recettes *











sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 18 au 22 FEVRIER 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de maïs et macédoine</p> <p>Aiguillette de poulet au citron</p> <p>Penne rigate</p> <p>Camember </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Sauté de veau braisé aux oignons </p> <p>Pomme de terre</p> <p>Fromage Blanc</p> <p>Flan saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Filet macareux</p> <p>Steak haché sauce ketchup du chef </p> <p>Haricot beurre persillés</p> <p>Mimolette</p> <p>Banane caramel </p>	<p>Salade tomate mozza</p> <p>Emincé de dinde</p> <p>Riz créole</p> <p>Fromage Frais</p> <p>Mousse chocolaté</p> <p></p>	<p>Adives au bleu crouton </p> <p>Pavé de colin d'Alaska sauce tartare</p> <p>Purée brocoli pdt</p> <p>Emmental</p> <p>Bâtonnet vanille</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Nouvelles recettes *

