

MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

DÉJEUNERS DU 03 AU 07 JUIN 2019

JEUDI

VENDREDI

Salade à la grecque

Taboulé

Salade de crevette

Andouillette grillée

Croustillant de poisson

Haricots verts persillés

Carotte béchamel vache qui rit

Saint Paulin

Fromage frais demi-sel

Assortiment de yaourts naturels

Corbeille de fruits

Tarte clafoutis mangue et noix de coco

Compote allégée pomme abricot

Flan saveur vanille nappé caramel

Macédoine mayonnaise

Maïs en salade

Salade verte

Cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence

Boulette au bœuf façon catalane

Légumes couscous

Boulgour aux épices

Camembert

Rondelé aux noix

Assortiment de yaourts naturels

Corbeille de fruits

Cake poire

Fromage blanc

Compote allégée de pomme

Fenouil en salade

Pâtes au surimi

Radis beurre

Quenelles nature sauce façon financière

Sauté de bœuf aux olives

Courgettes crumble au fromage et herbes de Provence

Coquillette

Montcadi croûte noire

Croc'lait

Assortiment de yaourts naturels

Corbeille de fruits

Clafoutis à l'abricot du chef

Pomme

Smoothie pomme banane et framboise

Céleri râpé provençale

Endives aux noix

Quiche aux petits pois fromage de chèvre

Sauté de dinde sauce paprika

Filet de hoki sauce Dieppoise

Poêlée d'été

Riz pilaf

Mimolette

Petit moulé

Assortiment de yaourts naturels

Corbeille de fruits

Gâteau à la banane

Compote allégée pomme banane

Barre crème glacée nuts

NOUVELLE
RECETTE

À FOND
L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

DÉJEUNERS DU 10 AU 14 JUIN 2019

JEUDI

VENDREDI

	Céleri rémoulade		Tomates aux olives	Lentilles à l'échalote
	Pommes de terre à la ciboulette		Duo de courgettes et carottes râpées	Salade verte et dés de mimolette
	Jus de tomate et carottes		Œuf dur à la mayonnaise	Tartine tapenade tomate basilic
	Boulette de boeuf		Quenelles gratinées à la Normande	Fricassée de poisson blanc
	Sauté de veau braisé		Hachis parmentier de bœuf	Omelette aux champignons
JOUR FERIE	Légumes couscous		Bouquetière de légumes	Epinards aux croûtons
	Semoule		Purée de pomme de terre	Riz créole
	Gouda		Coulommiers	Montcadi croûte noire
	Petit cotentin		Fondue vache picon	Chanteneige
	Assortiment de yaourts naturels		Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels
	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
	Salade cocktail de de fruits frais		Dips pomme et crème aux fruits rouges	Compote allégée pomme fraise
	jus de raisin		Milk shake à la framboise	Pasteis de nata
	Entremets flan saveur pralinée		Biscuit de Savoie	Fromage blanc et corn flakes
	Barre bretonne et crème anglaise			

**NOUVELLE
RECETTE**

Salade cocktail de de fruits
frais jus de raisin

À FOND
L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



MENU DE LA SEMAINE

LUNDI







MARDI

MERCREDI

DÉJEUNERS DU 17 AU 21 JUIN 2019

JEUDI

VENDREDI

Mais	Radis roses		Salade aux pousses d'épinards fraises et ricotta	Piperade froide
Cœur de palmier et tomates en salade	Cubes de betteraves		Salade de courgettes et concombres	Taboulé à la menthe
Dips de carottes sauce fromage blanc aux fines herbes	Tartine au thon et à la ciboulette		Œuf dur mimosa	Salade de tomates et mozzarella
Jambon sauce charcutière			Gigot d'agneau rôti à l'ail	Pavé de colin d'Alaska sauce basilic
Beignet de calamar sauce tartare	Brochette de dinde à l'orientale		Filet de colin lieu sauce dugléré	Nuggets de poulet
	Gratin de macaroni aux brocoli et cheddar			
Cordiale de légumes	Brocolis béchamel aux olives		Carottes au thym	Haricots beurre à l'ail
Purée de patate douce	Macaroni		Flageolets persillés	Gnocchi sauce à la tomate et thym
Saint Paulin Cantafrais	Camembert		Edam	Cantal 
Assortiment de yaourts naturels	Petit cotentin		Petit moulé	Fondue vache picon
	Assortiment de yaourts naturels		Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Abricots au sirop	Compote allégée tutti frutti		Compote allégée pomme fraise	Compote allégée pomme abricot
Crumble à la poire et aux amandes 	Crème catalane 		Milk shake à la vanille 	Roulé à la myrtille
Crème dessert caramel	Gâteau façon cookie aux pépites de chocolat 		Paris Brest chocolat noisette 	Yaourt aromatisé

NOUVELLE
RECETTE

À FOND
L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

DÉJEUNERS DU 24 AU 28 JUIN 2019

Céleri râpé au fromage blanc

Lentilles à l'échalote

Purée d'avocat à la tomate et toast

Omelette au fromage

Cuisse de poulet rôti au jus

Courgettes au basilic

Blé pilaf

Tomme grise

Kiri

Assortiment yaourts naturels

Corbeille de fruits

Entremets flan saveur vanille

Poire au chocolat

Flan pâtissier

Macédoine à la russe

Radis roses

Cake brocolis et carotte sauce fromage blanc aux herbes

Steak haché de bœuf sauce ketchup du chef

Filet de hoki sauce créole

Farfalle au romarin

Petits pois à l'étuvé

Mimolette

Fromage frais demi sel

Assortiment yaourts naturels

Corbeille de fruits

Crème caramel

Dips de pomme et crème aux cassis

Fromage blanc et brisures d'Oréo

Blé en salade

Tomates

Cappuccino d'asperge et croûtons

Sauté de dinde aux quarts épices

Pizza royale

Haricots verts aux poivrons

Riz créole

Coulommiers

Cantafrais

Assortiment yaourts naturels

Corbeille de fruits

Mousse pralinée

Clafoutis aux abricots du chef

Salade de fruits frais

Taboulé à la menthe

Salade verte et dés de mimolette

Mousse de foie et cornichon

Poisson blanc sauce vierge

Lasagne au bœuf

Brocolis béchamel

Pomme de terre noisettes

Emmental

Vache qui rit

Assortiment yaourts naturels

Corbeille de fruits

Compote allégée pomme fraise

Crème pâtissière aux fruits

Glace à l'eau mister freeze

NOUVELLE RECETTE

Cake brocolis et carotte sauce fromage blanc aux herbes

À FOND L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS ÉQUILIBRE

sodexo SERVICES DE QUALITÉ DE VIE