

MENU DE LA SEMAINE

DÉJEUNERS DU 30 NOVEMBRE AU 4
DECEMBRE 2020

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade d'agrumes	Salade piémontaise	Macédoine sauce à la mayonnaise	Céleri râpé aux raisins	Riz aux poivrons et maïs
Taboulé à la menthe	Salade verte et dés d'Edam	Salade coleslaw	Salade iceberg	Chou bicolore
Soupe de légumes saveur mexicaine	Saucisson à l'ail et cornichon	Rillettes de sardine à l'espagnole	Friand au fromage	Velouté de légumes
Bouchée paysanne	Poisson pané	Omelette au fromage	Chipolata	
Garniture végétarienne mexicaine	Lasagne ricotta et épinards	Cuisse de poulet rôti au jus	Sauté de veau marengo	Colin d'Alaska pané
Haricots verts et maïs à la tomate	Lentilles	Bouquetière de légumes	Des de poisson sauce curry	Coquillettes
Riz créole	Carottes béchamel	Boulgour épicé	Pomme de terre vapeur	Fondue de poireau
Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels
Cantafrais Saint Paulin	Gouda Petit moulé	Croc lait Coulommiers	Fondu carré Montcadi croûte noire	Cantal Petit cotentin
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Cocktail de fruits	Moelleux au chocolat et betterave	Salade de fruits frais	Compote allégée de poire	Apple crumble
Beignet à la pomme	Compote allégée pomme poire	Crème légère praliné	Flan pâtissier	Crème aux œufs
Flan saveur chocolat	Fromage blanc au miel	Chou chantilly	Yaourt aromatisé	Compote allégée poire

NOUVELLE
RECETTE

Moelleux au chocolat et betterave

À FOND
L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



MENU DE LA SEMAINE

DÉJEUNERS DU 7 AU 11 DECEMBRE 2020








LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Taboulé à la menthe	Coquillettes au pistou	Salade iceberg	Endives aux croûtons	Pommes de terre aux olives
Carottes râpées à l'aneth	Céleri à l'indienne	Haricots blancs sauce ravigote	Riz chorizo à l'espagnol	Salade d'agrumes
Potage de légumes	Rillettes	Tartine à la Normande pomme camembert	Salade de betteraves et maïs	Quinoa façon taboulé carotte et mimolette 
Escalope de dinde Vallée d'Auge		Gigot d'agneau rôti à l'ail	Aiguillette de poulet sauce estragon	Fricassée de poisson blanc
Filet de poisson meunière et citron	Steak haché sauce ketchup	Crispidor au fromage	Filet de hoki sauce cumin	Saucisse de Strasbourg
	Clafouti aux épinards 			
Purée de céleri	Carottes béchamel	Pommes de terre vapeur	Chou fleur béchamel	Jardinière de légumes
Boulgour sauce tomate	Flageolet	Brocolis	Farfalles	Riz pilaf
Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels
Cantafrais	Vache picon	Fromage frais demi sel	Croc lait	Petit cotentin
Gouda	Brie	Montcadi croûte noire	Emmental	Buchette lait de mélange
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Compote allégée de poire	Flan saveur vanille nappé au caramel	Mousse noix de coco 	Compote allégée pomme pêche	Crêpe au chocolat
Roulé myrtille	Compote allégée tutti frutti	Orange et menthe	Gâteau au maïs 	Salade de fruits frais 
Entremets au chocolat	Gâteau basque 	Gâteau breton	Milkshake pomme banane 	Crème dessert à la vanille

NOUVELLE
RECETTE

Quinoa façon taboulé carotte
et mimolette

À FOND
L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



MENU DE LA SEMAINE

DÉJEUNERS DU 14 AU 18 DECEMBRE 2020

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

Céleri rémoulade	Carottes râpées au citron	Chou rouge	Salade de Noël	Salade iceberg
Betteraves mimosa	Haricots blanc sauce ravigote	Macédoine sauce à la mayonnaise	Salade de perle aux saumon fumé	Haricots rouges en salade façon Texane
Quiche lorraine	Potage de tomate vermicelle	Pizza aux olives	Mousse de canard et confiture d'oignons	Velouté de légumes
Cuisse de poulet rôti	Cordon bleu	Colin d'Alaska sauce ciboulette	Blanc de chapon farcis aux foie gras et champignons forestier)	Des de poisson sauce citron
Bolognaise végétarienne	Bœuf bourguignon	Merguez	Filet églefins à l'américaine	Cordon bleu de dinde
Poêlée bretonne	Epinards	Bouलगour	Pom'pins	Carottes béchamel
Torsades	Semoule et coulis de tomate	Duo de haricots verts et beurre	Poêlée de carotte et champignons, butternut et marrons	Riz à l'ananas et épices cajun
Assortiment de yaourts natures	Assortiment de yaourts natures	Assortiment de yaourts natures	Assortiment de yaourts natures	Assortiment de yaourts natures
Fraidou	Gouda	Kiri	Rondelé aux noix	Fondue vache picon
Camembert	Petit moulué aux fines herbes	Mimolette	Cantal AOC	Emmental
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Orange et menthe	Flan saveur vanille nappé caramel	Crème fouettée au cappuccino		Gaufre au sucre
Donuts	Compote allégée tutti frutti	Eclair au chocolat	Buche de Noël	Semoule au lait
Entremets café	Chou chantilly	Banane caramel	Salade de d'ananas, mandarine et fruits de la passion	Compote allégée pomme fraise

NOUVELLE
RECETTE

C'est la fête : Repas de Noël

À FOND
L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

JULES

