

# MENUS DINER

Semaine du 06 au 09 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
<p>Pomelo</p> <p> Colin sauce citron persillé</p> <p>Jardinière de légumes &amp; pommes de terre</p> <p>Fromage frais nature type suisse</p> <p>Beignet à la framboise </p>	<p>Pizza tomate mozzarella emmental</p> <p>Wings de poulet façon mexicain</p> <p>Riz </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>FERIE</b></p>	<p><b>FERIE</b></p>

*\*\*Nos sauces, vinaigrettes, cakes sont réalisés sur les cuisines.*

<p>Produit frais brut</p> <p>Ensemble de denrées cuisinées</p> <p>Produits surgelés</p> <p>Produit prêt à l'emploi</p> <p>Produit appertisé</p> <p>Produit Industriel</p> <p>Nos vinaigrettes et sauces sont faites sur cuisine</p>
---



# MENUS DINER

Semaine du 13 au 16 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
<p>Tomate  vinaigrette</p> <p></p> <p>Caponata (duo de courgettes, olive, poivron, câpres)</p> <p>Pennes </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Radis beurre</p> <p></p> <p>Poisson blanc pané croustillant &amp; ketchup</p> <p>Riz </p> <p>Carré</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Salade verte  vinaigrette</p> <p></p> <p>Tarte aux fromages (mozzarella et emmental)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Eclair parfum chocolat </p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p></p> <p>Sauté de bœuf charolais sauce paprika persil</p> <p>Purée de courgettes (pommes de terre)</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Fruit de saison</p>

*\*\*Nos sauces, vinaigrettes, cakes sont réalisés sur les cuisines.*

## Produit frais brut

Ensemble de denrées cuisinées

## Produits surgelés

Produit prêt à l'emploi

## Produit appertisé

Produit Industriel

Nos vinaigrettes et sauces sont faites sur cuisine



Végétarien



BIO



Label Rouge



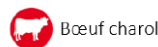
Nouveauté



Porc Francilin



Produit Français



Bœuf charolais



AOP



Produit local



Produit de la mer durable



Dessert surgelé

# MENUS DINER

Semaine du 20 au 23 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
	<p>Carottes râpée   vinaigrette</p> <p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Muffin chocolat aux pépites de chocolat</p>	<p>Taboulé </p> <p> Colin sauce crème herbes</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cake olives poivrons</p> <p>Boulettes de bœuf  CHAR Sauce provençale</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Camembert</p> <p>Compote pomme banane</p>

*\*\*Nos sauces, vinaigrettes, cakes sont réalisés sur les cuisines.*

## Produit frais brut

Ensemble de denrées cuisinées

## Produits surgelés

Produit prêt à l'emploi

## Produit appertisé









Produit Industriel

Nos vinaigrettes et sauces sont faites sur cuisine



# MENUS DINER

Semaine du 27 au 30 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
<p>Salade verte  vinaigrette</p> <p>Lasagne au saumon</p> <p>Fromage blanc &amp; sucre</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Melon</p> <p>Chili con carné de bœuf  CHAR</p> <p>Riz </p> <p>Brie</p> <p>Gaufre de Bruxelles </p>	<p>Betteraves et pomme vinaigrette agrumes</p> <p>Colin sauce basilic </p> <p>Blé - Piperade basquaise</p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>	<p>Tomate  vinaigrette</p> <p>Pané emmental mozzarella </p> <p>Pommes de terre au four Sauce crème aux herbes </p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>

\*\*Nos sauces, vinaigrettes, cakes sont réalisés sur les cuisines. e

## Produit frais brut

Ensemble de denrées cuisinées

## Produits surgelés

Produit prêt à l'emploi

## Produit appertisé









Produit Industriel

Nos vinaigrettes et sauces sont faites sur cuisine



# MENUS DINER

Semaine du 3 au 6 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Coquillettes  sauce aux 3 fromages (parmesan mozzarella, bleu) et cheddar </p> <p><b>PLAT COMPLET</b></p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Barre bretonne</p>	<p>Salade de blé tomate concombre poivron menthe</p> <p>Merlu  sauce crème herbes</p> <p>Brocolis façon gratin</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomate  vinaigrette</p> <p>Rôti de veau  au jus rôti</p> <p>Purée de courgettes (pommes de terre et courgettes)</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Salade verte  vinaigrette </p> <p>Moussaka végétarienne (Aubergine, emmental, ratatouille, pommes de terre)</p> <p><b>PLAT COMPLET</b></p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Gâteau basque </p>

*\*\*Nos sauces, vinaigrettes, cakes sont réalisés sur les cuisines.*

**Produit frais brut**

Ensemble de denrées cuisinées

**Produits surgelés**

Produit prêt à l'emploi

**Produit appertisé**

Produit Industriel

Nos vinaigrettes et sauces sont faites sur cuisine



Végétarien



BIO



Label Rouge



Nouveauté



Porc Francilin



Produit Français



Bœuf charolais



AOP



Produit local















Produit de la mer durable



Dessert surgelé

# MENUS DINER

Semaine du 10 au 13 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
<p>Œufs dur  mayonnaise</p> <p>Semoule    Sauce tajine marocain aux pois chiches et raisins secs</p> <p><b>PLAT COMPLET</b></p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre sauce crème ciboulette</p> <p>Emincé de volaille kebab </p> <p>Pommes noisette &amp; ketchup</p> <p>Petit fromage frais nature type suisse et sucre</p> <p>Cake au chocolat</p>	<p>Carottes   vinaigrette</p> <p>Thon sauce tomate</p> <p>Riz </p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pastèque</p> <p>Bolognaise de bœuf </p> <p>Spaghettis </p> <p>Yaourt  nature et dosette de sucre</p> <p>Eclair parfum chocolat </p>

\*\*Nos sauces, vinaigrettes, cakes sont réalisés sur les cuisines.

**Produit frais brut**

Ensemble de denrées cuisinées

**Produits surgelés**

Produit prêt à l'emploi

**Produit apertisé**









Produit Industriel

Nos vinaigrettes et sauces sont faites sur cuisine



# MENUS DINER

Semaine du 17 au 20 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
<p>Salade de riz, tomate BIO maïs poivrons olives </p> <p>Boulettes de bœuf sauce aux olives </p> <p>Haricots plat persillés</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Omelette aux champignons  </p> <p>Blé</p> <p>Carré</p> <p>Compote pommes fraises allégée en sucre</p>	<p>Tomate  vinaigrette</p> <p>Filet de limande sauce citron persillée </p> <p>Purée de brocoli (brocoli et pommes de terre)</p> <p>Edam</p> <p>Crème dessert saveur caramel</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Pennes  sauce champignons crème noisettes </p> <p><b>PLAT COMPLET</b></p> <p>Faisselle de fromage frais et sucre</p> <p>Gâteau Acapulco  (Ananas, cerise, coco)</p>

\*\*Nos sauces, vinaigrettes, cakes sont réalisés sur les cuisines.

## Produit frais brut

Ensemble de denrées cuisinées

Produits surgelés

Produit prêt à l'emploi

Produit appertisé








Produit Industriel

Nos vinaigrettes et sauces sont faites sur cuisine



# MENUS DINER

Semaine du 24 au 27 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
<p>Betteraves vinaigrette framboise</p> <p>Wings de poulet mexicain</p> <p>Riz  aux épices douces</p> <p>Edam</p> <p>Segment de fruit</p>	<p>Pastèque</p> <p>Pané moelleux au gouda </p> <p>Petits pois carotte</p> <p>Petits fromage frais sucré</p> <p>Crêpe sauce au chocolat</p>	<p>Sardines à l'huile</p> <p>Steak haché de bœuf sauce au bleu </p> <p>Pennes </p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte  vinaigrette</p> <p>Pizza tomate emmental mozzarella olive </p> <p><b>PLAT COMPLET</b></p> <p>Fromage blanc &amp; sucre</p> <p>Eclair parfum au chocolat </p>

*\*\*Nos sauces, vinaigrettes, cakes sont réalisés sur les cuisines.*

## Produit frais brut

Ensemble de denrées cuisinées

Produits surgelés

Produit prêt à l'emploi

Produit appertisé

Produit Industriel






Nos vinaigrettes et sauces sont faites sur cuisine





# MENUS DINER

Semaine du 1er au 4 juillet 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
<p>Melon</p> <p>Poisson pané croustillant sauce tomate </p> <p>Tortis couleurs </p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pommes abricots allégée en sucre</p>	<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Lasagne ricotta, épinards et fromage de chèvre </p> <p><b>PLAT COMPLET</b></p> <p>Petit fromage frais fruité type suisse</p> <p>Muffin vanille aux pépites de chocolat</p>	<p>Les équipes Sodexo vous souhaitent de bons examens</p>	

*\*\*Nos sauces, vinaigrettes, cakes sont réalisés sur les cuisines.*

Produit frais brut  
 Ensemble de denrées cuisinées  
 Produits surgelés  
 Produit prêt à l'emploi  
 Produit appertisé  
 Produit Industriel  
 Nos vinaigrettes et sauces sont faites sur cuisine

