

# MENU DE LA SEMAINE

Menus Novembre/Décembre - Semaine du 06 au 10 Novembre 2023

ENTREES

PLATS DU JOUR

ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

## LUNDI BURGER

Carottes râpées BIO à la vinaigrette  
 Pomelos  
 Salade de cœurs de palmier  
 Salade verte BIO à la vinaigrette et oignons frits

Hamburger  
 Fish burger

Frites  
 Purée de légumes

Assortiment de laitages  
 Mélusin

Corbeille de fruits BIO  
 Salade de fruits frais  
 Brownie 

## MARDI

Betteraves BIO à la vinaigrette  
 Légumes achards  
 Friand à la viande  
 Salade verte BIO à la vinaigrette

Chou farci (dinde) sauce tomate  
 Boulettes de soja sauce basilic

Riz créole BIO  
 Haricots beurre

Assortiment de laitages  
 Saint Paulin BIO 

Corbeille de fruits BIO  
 Lacté saveur vanille  
 Chausson aux pommes

## MERCREDI

## JEUDI

Chou rouge BIO mariné  
 Salade de pois chiches au cumin  
 Salade de riz arlequin  
 Salade verte BIO à la vinaigrette

Confit de légumes et haricots rouges  
 Crêpe à l'emmental

Pommes de terre lamelles sautées  
 Navets à la béchamel

Assortiment de laitages  
 Pont l'Evêque AOP 

Corbeille de fruits BIO  
 Compote pomme-poire   
 Fromage blanc BIO de la laiterie Carrier, crème de marron et galette bretonne

## VENDREDI

 Potage de légumes variés

Taboulé d'hiver BIO  
 Salade de fonds d'artichauts  
 Salade verte BIO à la vinaigrette

Haché de veau au jus  
 Feuilleté de poisson au beurre blanc

Tagliatelles  
 Petits pois BIO 

Assortiment de laitages  
 Morbier AOP 

Corbeille de fruits BIO  
 Banane BIO sauce chocolat  
 Tropézienne

NOUVELLE RECETTE

A FOND L'EQUILIBRE



SUGGESTIONS EQUILIBRE

**sodexo**  
 SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



# MENU DE LA SEMAINE

Menus Novembre/Décembre - Semaine du 13 au 17 Novembre 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Macédoine BIO à la mayonnaise  
 Brocolis BIO à la vinaigrette  
 Salade de lentilles à l'africaine  
 Salade verte BIO à la vinaigrette

Radis beurre  
 Salade d'endives BIO à la vinaigrette  
 Crêpe à l'emmental  
 Salade verte BIO à la vinaigrette

Préparé en cuisine  
 Rillettes de thon  
 Œuf dur à la mayonnaise  
 Pizza reine  
 Salade verte BIO à la vinaigrette

Chou blanc BIO à la vinaigrette  
 Champignons à la grecque  
 Préparé en cuisine  
 Potage de brocolis et fromage fondu  
 Salade verte BIO à la vinaigrette

PLATS DU JOUR

Raviolis au chèvre et à la crème d'épinards (plat complet)  
 Tarte aux légumes

Steak haché de bœuf BIO sauce brune  
 Hoki sauce aurore

Saut de porc à la sauce tomate  
 Gratin de lentilles, patate douce, oignons et emmental (plat complet)

Cordon bleu de dinde  
 Fileté de Colin d'Alaska meunière

ACCOMPAGNEMENTS

Boullgour  
 Haricots verts à l'ail

Farfalles  
 Jardinière de légumes

Lentilles  
 Carottes au beurre

Pommes de terre duchesse  
 Purée de potiron

LAITAGES

Assortiment de laitages  
 Bleu

Assortiment de laitages  
 Gouda

Assortiment de laitages  
 Coulommiers

Assortiment de laitages  
 Fourme d'Ambert AOP

DESSERTS

Corbeille de fruits BIO  
 Abricots au sirop léger  
 Cookie aux pépites de chocolat

Corbeille de fruits BIO  
 Purée pomme-coing  
 Cake au citron

Corbeille de fruits BIO  
 Préparé en cuisine  
 Smoothie ananas-passion  
 Beignet fourré à la framboise

Corbeille de fruits BIO  
 Crème dessert BIO saveur vanille de la Ferme Val Fleury  
 Tarte au chocolat



NOUVELLE RECETTE



A FOND L'EQUILIBRE



SUGGESTIONS EQUILIBRE

sodexo SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# MENU DE LA SEMAINE

Menus Novembre/Décembre - Semaine du 20 au 24 Novembre 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI  
NUGGETS

VENDREDI

ENTREES



**Potage de légumes variés**  
Salade de risetti au pistou  
Salade de haricots rouges et maïs  
Salade verte BIO à la vinaigrette

Chou chinois à la vinaigrette  
Pomelos  
**Tartinade de légumes**  
Salade verte BIO à la vinaigrette

**Céleri râpé BIO sauce rémoulade**  
Betteraves à la vinaigrette  
Taboulé d'hiver  
Salade verte BIO à la vinaigrette et oignons frits

**Carottes râpées BIO à la vinaigrette**  
Salade de pommes de terre à la ciboulette  
Salade de cœurs de palmier  
Salade verte BIO à la vinaigrette

PLATS DU JOUR

Boulettes de mouton au jus  
Merlu sauce aurore

Chili sin carne  
Crouti' fromage emmental

Nuggets de poulet  
Nuggets de poisson blanc

**Sauté de bœuf BIO au curry**  
Mélange de chou-fleur, pois chiches et curcuma (plat complet)

ACCOMPAGNEMENTS

Blé tendre  
Haricots verts BIO à l'ail

Riz BIO  
Cordiale de légumes

Frites  
Poêlée de légumes romanesque

Haricots lingots sauce tomate  
Chou-fleur persillé

LAITAGES

Assortiment de laitages  
Camembert BIO

Assortiment de laitages  
Pont l'Evêque AOP

Assortiment de laitages  
Brie

Assortiment de laitages  
Edam BIO

DESSERTS

Corbeille de fruits BIO  
Lacté saveur chocolat  
Gaufre au sucre

Corbeille de fruits BIO  
Cocktail de fruits au sirop léger  
Semoule au lait

Corbeille de fruits BIO  
Purée de pommes BIO  
Muffin saveur vanille aux pépites de chocolat

Corbeille de fruits BIO  
Salade de fruits frais  
Cake nature



NOUVELLE RECETTE

A FOND L'EQUILIBRE



SUGGESTIONS EQUILIBRE

sodexo  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# MENU DE LA SEMAINE

Menus Novembre/Décembre - Semaine du 27 Novembre au 01 Décembre 2023

LUNDI

MARDI  
MENU LOCAL

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Taboulé d'hiver BIO (semoule BIO)  
Salade soissonnaise  
Salade de riz à l'espagnol  
Salade verte BIO à la vinaigrette

Carottes râpées locales (Jardins de Corneyzin, Saint-Prim 38) à la vinaigrette  
Feuilleté Dubarry  
Pomelos  
Salade verte BIO à la vinaigrette

Poireaux à la vinaigrette

Chou blanc BIO à la vinaigrette  
Pâté croûte et cornichon  
Salade verte BIO à la vinaigrette

Potage de potiron et vache qui rit  
Haricots verts à la vinaigrette  
Pizza aux fromages  
Salade verte BIO à la vinaigrette

PLATS DU JOUR

Omelette BIO nature  
Boulettes de soja sauce basilic

Sauté de dinde local (LDC, Bourgogne 71) au jus

Gratin de lentilles locales (Domaine Parpette, Les Cotes d'Arey 38), potiron local (Vergers Lyonnais 69), oignon et emmental (plat complet)

Cuisse de poulet rôti  
Hoki sauce aux petits légumes

Jambon blanc

Fileté de Colin d'Alaska meunière

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre lamelles sautées  
Petits pois BIO

Lentilles locales (Domaine Parpette, Les Cotes d'Arey 38)  
Céleri braisé

Riz créole  
Epinards BIO

Polenta crémeuse  
Brocolis persillés

LAITAGES

Assortiment de laitages Comté AOP

Yaourts naturels BIO locaux / Yaourts aromatisés  
Buchette de lait de mélange

Assortiment de laitages Mimolette

Assortiment de laitages Coulommiers BIO

DESSERTS

Corbeille de fruits BIO  
Crème dessert saveur vanille  
Eclair saveur chocolat

Corbeille de fruits BIO  
Purée pomme-poire (pommes et poires GAEC Foucier, Charly 69)  
Donuts

Corbeille de fruits BIO  
Ananas frais  
Cake aux pépites de chocolat

Corbeille de fruits BIO  
Smoothie ananas-passion  
Tarte au flan



NOUVELLE RECETTE

A FOND L'EQUILIBRE



SUGGESTIONS EQUILIBRE

sodexo  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# MENU DE LA SEMAINE

Menus Novembre/Décembre - Semaine du 04 au 08 Décembre 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI  
REPAS FÊTE DES  
LUMIERES

ENTREES

Salade coleslaw BIO  
Radis beurre  
Champignons à la grecque  
Salade verte BIO à la vinaigrette

Légumes achards  
Salade de maïs à la vinaigrette  
*Préparé en cuisine*  
Velouté de cresson  
Salade verte BIO à la vinaigrette

Surimi et mayonnaise  
Pomelos  
Chou-fleur à la vinaigrette  
Salade verte BIO à la vinaigrette

Rosette et cornichon  
Œuf dur à la mayonnaise  
Betteraves à la vinaigrette  
Salade verte BIO à la vinaigrette et croûtons

PLATS DU JOUR

Sauté de porc au pruneaux  
Colin d'Alaska pané

Haché de veau sauce à l'estragon  
Raviolis au chèvre et à la sauce tomate (plat complet)

Bœuf BIO braisé  
Pauquette de saumon sauce oseille

Quenelles sauce financière  
Crousti' fromage emmental

ACCOMPAGNEMENTS

Lentilles  
Purée de légumes

Frites  
Navets braisés

Brocolis à la béchamel et pommes de terre

Riz BIO  
Salsifis persillés

LAITAGES

Assortiment de laitages  
Camembert

Assortiment de laitages  
Emmental BIO

Assortiment de laitages  
Saint Paulin

Assortiment de laitages  
Saint Marcellin IGP

DESSERTS

Corbeille de fruits BIO  
Crème dessert saveur caramel  
*Préparé en cuisine*  
Cake pois chiches cacao

Corbeille de fruits BIO  
Salade de fruits frais  
Fromage blanc BIO de la laiterie Carrier et brisures de spéculoos

Corbeille de fruits BIO  
*Préparé en cuisine*  
Purée de pommes saveur vanille  
Cookie aux pépites de chocolat

Corbeille de fruits BIO  
Banane BIO sauce chocolat  
Ile flottante aux pralines



NOUVELLE RECETTE

A FOND L'EQUILIBRE



SUGGESTIONS EQUILIBRE

sodexo  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# MENU DE LA SEMAINE

Menus Novembre/Décembre - Semaine du 11 au 15 Décembre 203

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

PLATS DU JOUR

ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS



Salade de blé BIO sauce ail et fines herbes  
Salade de boulgour BIO  
Haricots verts à la vinaigrette  
Salade verte BIO à la vinaigrette

Aiguillettes de poulet sauce safranée  
Chou-fleur, pois chiches et curcuma (plat complet)

Penne  
Chou-fleur persillé

Assortiment de laitages  
Carré BIO

Corbeille de fruits BIO  
Salade de fruits frais  
Chou saveur vanille

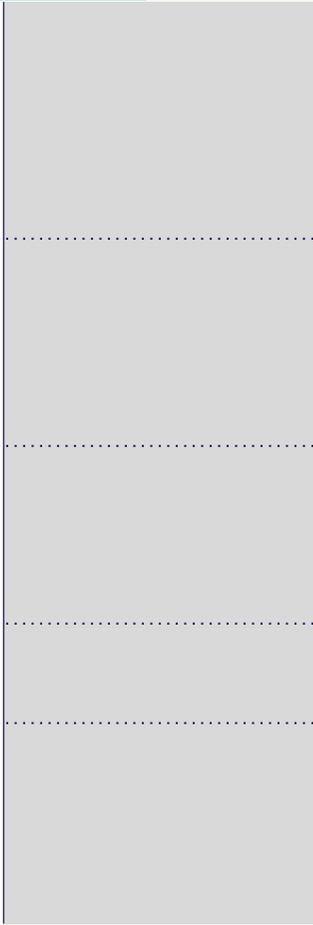
Potage de légumes variés  
Pâté de campagne et cornichon  
Chou chinois à la vinaigrette  
Salade verte BIO à la vinaigrette

Boulettes de bœuf BIO au jus  
Gratin de fruits de mer

Riz créole  
Petits pois et carottes

Assortiment de laitages  
Brie

Corbeille de fruits BIO  
Purée pomme-ananas  
Beignet fourré au chocolat



Macédoine BIO à la mayonnaise  
Betteraves BIO à la vinaigrette  
Feuilleté croisillon à l'emmental  
Salade verte BIO à la vinaigrette

Tajine de légumes  
Couscous végétarien

Semoule BIO  
Légumes couscous

Assortiment de laitages  
Edam BIO

Corbeille de fruits BIO  
Lacté saveur chocolat  
Gaufre au sucre

Chou rouge BIO mariné  
Rillettes de sardines  
Brocolis aux amandes  
Salade verte BIO à la vinaigrette

Escalope de dinde viennoise  
Cubes de poisson blanc sauce catalane

Purée de pommes de terre  
Bouquetière de légumes

Assortiment de laitages  
Gouda

Corbeille de fruits BIO  
Cocktail de fruits au sirop léger  
Cake aux poires



NOUVELLE RECETTE



A FOND L'EQUILIBRE



SUGGESTIONS EQUILIBRE

sodexo SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# MENU DE LA SEMAINE

Menus Novembre/Décembre - Semaine du 18 au 22 Décembre 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

REPAS DE FIN D'ANNEE

VENDREDI

ENTREES

Céleri râpé  sauce cocktail  
Salade soissonnaise  
Radis beurre  
Salade verte  à la vinaigrette

Salade coleslaw   
Pomelos  
Champignons à la grecque  
Salade verte  à la vinaigrette

 Préparé en cuisine  
Rillettes au saumon  
Betteraves au cerfeuil  
Friand au fromage fondu  
Salade verte  à la vinaigrette

Taboulé d'hiver  (semoule BIO)  
Salade de fèves et lardons  
 Préparé en cuisine  
Potages de légumes variés  
Salade verte  à la vinaigrette

PLATS DU JOUR

Rôti de porc sauce forestière  
Confit de légumes et haricots rouges

Wings de poulet  
Colin d'Alaska sauce paprika

Sot l'y laisse de dinde LR sauce au marron et au potiron  
Merlu sauce safranée

Œuf dur  à la florentine  
Raviolis au chèvre et à la sauce tomate (plat complet)

ACCOMPAGNEMENTS

Riz  
Haricots verts à l'ail

Polenta crémeuse  
Mélange de légumes d'antan

Croquettes de pommes de terre  
Poêlée campagnarde

Penne  
Epinards 

LAITAGES

Assortiment de laitages  
Pont l'Evêque AOP 

Assortiment de laitages  
Buchette de lait de mélange

Assortiment de laitages  
Montcadi croûte noire

Assortiment de laitages  
Saint Paulin 

DESSERTS

Corbeille de fruits   
Crème dessert  BIO saveur chocolat de la Ferme Val Fleury  
Donuts

Corbeille de fruits   
Banane  BIO sauce caramel  
Cake aux pommes  Préparé en cuisine

Corbeille de fruits   
Purée de pommes  
Sapin de Noël, clémentine  BIO et papillote

Corbeille de fruits   
 Préparé en cuisine  
Smoothie ananas-passion  
Tarte crumble pommes-fruités rouges



NOUVELLE RECETTE

A FOND L'EQUILIBRE



SUGGESTIONS EQUILIBRE

sodexo  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE