

MENU DE LA SEMAINE

Déjeuners du 20 au 24 novembre 2017

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de riz niçoise
Radis noirs
Dips de chou fleur
sauce cocktail

Salade de blé
Salade iceberg
Velouté de
courgettes et pois

Carottes râpées à
l'aneth
Salade d'agrumes
Tartine œuf
ciboulette

Céleri rémoulade
Taboulé
Potage tomate
vermicelles

Salade de petits pois
Chou blanc
mimolette
Friand au fromage

Beignets de calamar
et citron
Tajine de dinde

Sauté de bœuf au
paprika
Tarte aux légumes
Tartiflette

Sauté de porc
arrabiatta
Quenelles à la
Normande

Lasagnes de bœuf
bolognaise
Omelette
campagnarde
Plat régional

Filet de hoki sauce
dieppoise
Saucisse de Toulouse

Carottes béchamel et
vache qui rit
Semoule

Pommes vapeur
Salsifis braisés
Salade verte

Brocolis béchamel
Penne rigate

Gratin de potiron
Riz pilaf

Haricots verts
persillés
Purée de pommes de
terre

Gouda
Assortiment de
yaourts naturels
Rondelé aux noix

Saint Paulin
Assortiment de
yaourts naturels
Fromage frais demi-
sel

Assortiment de
yaourt nature
Camembert
Samos

Assortiment de
yaourt nature
Petit moulé
Tomme noire

Assortiment de
yaourt nature
Bleu
Croc'lait

Flan nappé au
caramel
Corbeille de fruits
Roulé aux framboises
Poires au chocolat

Ananas et kiwi
Corbeille de fruits
Ile flottante au
chocolat
**Tarte aux fraises
tagada**

Compote allégée
pomme
Corbeille de fruits
Muffin au chocolat
Fromage blanc aux
fruits croquants

Corbeille de fruits
Milk shake coco
Salade de fruits frais
Pain perdu

Compote allégée
pomme banane
Corbeille de fruits
Crème légère au
caramel
Gâteau breton et
crème anglaise

NOUVELLE RECETTE

TARTE AUX FRAISES TAGADA

À FOND L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE