

MENU DE LA SEMAINE

DÉJEUNERS DU 18 AU 23 MARS 2019

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes râpées à l'aneth

Salade d'Agrumes

Coleslaw

Omelette aux fines herbes

Merguez

Légumes Couscous

Semoule

Saint Paulin

Croc lait

Assortiment de yaourts naturels

Corbeille de fruits

Compote allégée pomme pêche

Ris au lait

Dips de pommes et crème au caramel

Radis roses

Petits pois en salade

Pâté de campagne

Sauté de bœuf sauce au curry

Croustillant de poisson

Gratin d'épinards et pommes de terre aux dés de brebis

Epinards en branche

Riz créole

Brie

Vache qui rit

Assortiment de yaourts naturels

Corbeille de fruits

Bannoffee aux spéculoos

Tarte Alsacienn

Smoothie à la fraise et pastèque

Tomates aux olives

Haricots rouges en salade façon Texane (mais,oignons,persil)

Rillettes de sardines au céleri

Jambon sauce charcutière (moutarde, carotte,cornichon,oignon, fond brun)

Pizza Margherita

Carottes au cumin

Lentilles

Salade verte

Coulommier

Fromage frais demi sel

Assortiment de yaourts naturels

Corbeille de fruits

Cocktail de fruits

Crème à la Vanille

Chou Chantilly

Concombres rondelles

Cœur de palmier et tomate en salade

Crêpe au jambon et emmental

Haché au veau pizzaiolo (sauce tomate, emmental)

Maquereau sauce Moutarde

Escalope viennoise

Haricots verts

Macaroni gratinés

Gouda

Cantafrais

Assortiment de yaourts naturels

Corbeille de fruits

Crème dessert caramel

Beignet au chocolat noisette

Salade de fruits frais

Salade verte et dés de mimolette

Coquillettes au pistou

Soupe froide carotte et lardons

Blanquette de poisson

Tajine de dinde

Bouquetière de Légumes

Boulgour

Buchette lait de mélange

Petit cotentin

Assortiment de yaourts naturels

Corbeille de fruits

Compote allégée pomme pêche

Barre Bretonne

Entremets flan saveur vanille

NOUVELLE
RECETTE

À FOND
L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

