MENU DE LA SEMAINE

DÉJEUNERS DU 25 AU 29 MARS 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre à la menthe	**Maïs**	Champignons à la crème persillée	Cubes de betteraves	**Carottes râpées**
Salade de haricot vert et poivron rouge	Céleri râpé à l'indienne (fromage blanc,curry,raisin)	**Salade piémontaise**	Salade à la Grecque (Concombre,olives,tomates, fromage de brebis)	Macédoine sauce à la mayonnaise
Rillettes cornichon	Salade saison au Bleu	Endives aux noix	Rillettes de poisson aux arômates	Salade de Riz
Aiguillettes de poulet au pesto crémeux	Boulettes au bœuf façon catalane (Carotte,tomate,ail,oignon,epice chili, fond brun)	Crispidor fromage	Œuf brouillés aux fines herbes	Cordon bleu de dinde
Filet de poisson meunière et citron	**Sauté de porc sauce caramel**	**Rôti de bœuf sauce estragon**	Haché au veau au cheddar	**Filet de hoki sauce portugaise** (carotte, oignon, fumet de poisson, sauce tomate)
	Parmentier végétarien aux légumes Provençaux			
Pommes de terre en persillade	**Petits pois à l'étuvé**	Blé tendre	Haricots verts persillés	**Macaroni**
Tomates à la provençale	Semoule	**Courgettes braisées**	Riz pilaf	Ratatouille
	Salade verte		**Salade verte**	
Bleu	**Camembert**	**Saint Nectaire**	**Edam**	Saint Paulin
Petit cotentin	Fraidou	Kiri	Petit moulé	**Fondu vache picon**
Assortiment de yaourts natures	Assortiment de yaourts natures	Assortiment de yaourts natures	Assortiment de yaourts natures	Assortiment de yaourts natures
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	**Corbeille de fruits**	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Compote allégée pomme abricot	Pomme au four	Ananas et framboise	Salade de fruits frais	Smoothie poire orange vanille
Cône glacé vanille fraise	Fromage blanc et corn flakes	Crème légère au caramel	Moelleux aux Fraises	Eclair parfum chocolat
Pêche façon melba	**Gaufre**	Tarte Noix de Coco	**Mousse à la noisette**	**Flan saveur vanille**

NOUVELLE RECETTE

À FOND L'ÉQUILIBRE — SUGGESTIONS ÉQUILIBRE

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE