

MENU DE LA SEMAINE

DÎNERS DU 18 AU 22 MARS 2019

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Courgettes sauce bulgare

Maïs

Chou-fleur sauce ravigote

Chou blanc et dés de mimolette

Salade de riz caraïbes

Haricots verts aux échalotes

Endives aux noix

Pomme de terre au surimi

Mortadelle


Céleri râpé au fromage blanc

Terrine forestière cornichon

Jus d'orange raisin et fruits rouges

Croc baguette méditerranéée

Filet de saumon sauce armoricaine

Clafouti printanier pomme de terre et mozzarella 

Galette sarrasin jambon et fromage

Foie de veau poêlé 

Chipolatas

Wing's de poulet

Coquillettes

Jardinière de légumes

Aubergines gratinées

Salade verte

Haricots plats à l'ail

Lentilles

Semoule

Tomme blanche

Bleu

Samos

Fromage rond

Assortiment de yaourts naturels

Assortiment de yaourts naturels

Assortiment de yaourts naturels

Assortiment de yaourts naturels

Corbeille de fruits

Corbeille de fruits

Corbeille de fruits

Corbeille de fruits

Entremets au chocolat et mousse stracciatella

Cake aux poires 

Dessert bar

Crêpe confiture d'abricot

Roulé à la myrtille

Crème dessert chocolat

Tarte au citron

Mousse pralinée

NOUVELLE
RECETTE

À FOND
L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

MENU DE LA SEMAINE

DÎNERS DU 25 AU 29 MARS 2019

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pâtes au surimi

Courgettes râpées

Concombres rondelles

Salade mélée

Radis roses

Cubes de betteraves

Petit pois en salade

Tomates au basilic

Terrine de macédoine au fromage blanc

Pissaladière

Tarte au thon

Houmous sur pain toasté

Fajitas bolognaise

Sauté d'agneau au curry

Tajine de dinde

Pizza Margherita

Omelette au fromage

Colin d'Alaska pané

Fondant au fromage de brebis

Brocolis

Légumes du sud et son crumble

Légumes couscous

Salade verte

Riz créole

Pomme de terre cube rissolées

Semoule

Salade verte

Samos

Montcadi croûte noire

Rondelé aux noix

Brie

Assortiment de yaourts naturels

Assortiment de yaourts naturels

Assortiment de yaourts naturels

Assortiment de yaourts naturels

Corbeille de fruits

Corbeille de fruits

Corbeille de fruits

Corbeille de fruits

Desserts bar

Pêche façon melba

Compote allégée pomme fraise

Panna cotta et coulis aux fruits rouges

Mousse choc'menthe

Gâteau basque

Yaourt aux fruits

Tarte caramel chocolat

NOUVELLE
RECETTE

À FOND
L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

MENU DE LA SEMAINE

DÎNERS DU 1 AU 5 AVRIL 2019

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Concombres rondelles

Carottes râpées

Salade mêlée

Tomates

Tomate mozzarella

Maïs et petits pois en salade

Blé en salade

Betteraves mimosa

Friand au fromage

Cake des alpages (tartiflette lardons, oignons, pdt)

Mousse de canard

Rillettes de thon olive tomate

Filet de hoki sauce agrume

Quiche aux légumes

Pavé de colin d'Alaska sauce aurore

Fajitas à l'émincé de dinde et mozzarella

Rôti de veau sauce chasseur

Jambon fumé grillé

Cordon bleu de dinde

Blé tendre

Salade verte

Tomates à la Provençale

Salade verte

Haricots verts persillés

Purée de pomme de terre pesto

Coquillettes

Saint Nectaire

Bûchette lait de mélange

Bleu

Tomme blanche

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

Dips de pommes et crème au caramel

Dessert bar

Tarte aux abricots

Gâteau au maïs

Fromage blanc au kiwi

Crème catalane

Flan saveur vanille

Smoothie de pomme banane et framboise

NOUVELLE
RECETTE

À FOND
L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE