MENUS DEJEUNER

Semaine du 8 au 12 Janvier 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Epiphanie	Vendredi
Radis beurre Panais rémoulade aux pommes				**Velouté de betteraves et lentilles corail** Salade verte vinaigrette
Bolognaise de canard Bolognaise végétale	Poisson pané croustillant (type colin) Pané moelleux au gouda	Rôti de dinde à la diable Omelette nature sauce tomate	Emincé de bœuf sauce paprika persil Dahl de lentille corail et riz BIO **PLAT COMPLET**	Parmentier de thon purée potiron Parmentier égrené végétal purée potiron
Pennes Haricots verts	Purée de pomme de terre Brocolis au jus	Blé Poêlée champêtre (haricots vert/beurre, champignons, aubergines)	Riz Carottes au jus	
	Pointe de Brie Bûchette de lait mélangé	Tomme noire Saint nectaire AOP	Emmental Montcadi croûte noire	
Fromage blanc saveur vanille Crème dessert saveur chocolat	Purée de pomme Fruit de saison	Fruit de saison Au choix	Galette des rois	Fruit de saison Au choix

**Nos sauces et vinaigrettes sont réalisées sur les cuisines

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Végétarien · BIO · Label Rouge · Nouveauté · Porc Francilin · Produit Français · Bœuf charolais · AOP · Produit local · Pêche durable · Préparé en cuisine · Dessert surgelé

MENUS DEJEUNER

Semaine du 15 au 19 Janvier 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi USA - Breakdance	Vendredi
	Rillettes de thon Œuf dur mayonnaise	Salade verte Salade de mâche et maïs BIO		
Cordon bleu de volaille Nuggets de blé sauce provençale	Escalope de porc sauce aigre douce Gratin de Gnocchettis BIO **locales** brocolis cheddar mozzarella **PLAT COMPLET**	Sauté de Bœuf sauce thym Clafoutis de légumes d'hiver pommes de terre **PLAT COMPLET**	Hotdog (merguez) Beignet stick mozzarella	Médaillon de merlu sauce aurore Omelette sauce basquaise
Pomme de terre vapeur Gratin d'épinards	Gnocchettis **locales** Et emmental râpé Brocolis	Boulgour Carottes au jus	Frites (four) Julienne de légumes	Riz Haricots beurre persillés
Pont l'évêque AOP Gouda			Yaourt nature **Yaourt de la ferme de Sigy**	Tomme blanche Bûchette de laits mélanges
Corbeille de fruits (Dont pomme BIO **locale**)	Purée pomme banane Fruit de saison	Crème dessert saveur chocolat Crème dessert saveur vanille	Cake noix de coco Beignet framboise	Fruit de saison Au choix

**Nos sauces et vinaigrettes sont réalisées sur les cuisines

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Végétarien · BIO · Label Rouge · Nouveauté · Porc Francilin · Produit Français · Bœuf charolais · AOP · Produit local · Pêche durable · Préparé en cuisine · Dessert surgelé

MENUS DEJEUNER

Semaine du 22 au 26 Janvier 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos et sucre Céleri rémoulade			Soupe de potiron Salade verte vinaigrette	Salade d'endives, dés de mimolette et vinaigrette Salade coleslaw (Carotte BIO locale et chou BIO) et dés de mimolette
Thon tomate basilic Coquillettes BIO sauce butternut, ricotta et thym **PLAT COMPLET**	Sauté de bœuf sauce dijonnaise Crispidor à l'emmental	Emincé de dinde Saveur kebab Nuggets de pois chiche	Jambon de porc + pommes de terre + fromage raclette et cornichons	Filet de colin Alaska sauce citron Timbale de riz BIO à l'Espagnole **PLAT COMPLET**
Coquillettes Et emmental râpé Chou-fleur béchamel	Lentilles **locales** Carottes au jus	Potatoes & ketchup Haricots verts persillée	Pommes de terre sauce fromagère et cornichons	Riz Ratatouille
	Saint Paulin **Yaourt nature local Quart de lait**	Cantal AOP Edam		
Mousse saveur chocolat au lait Mousse saveur citron	Corbeille de fruits de saison (dont pomme BIO **locale)**	Fruit de saison Assiette de fruits	Compote de pomme Compote de pomme banane	**Gâteau Haricots blancs chocolat** Gâteau Acapulco (Ananas, cerise, noix de coco)

**Nos sauces et vinaigrettes sont réalisées sur les cuisines

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Végétarien · BIO · Label Rouge · Nouveauté · Porc Francilin · Produit Français · Bœuf charolais · AOP · Produit local · Pêche durable · Préparé en cuisine · Dessert surgelé

MENUS DEJEUNER

Semaine du 29 Janvier au 02 Février 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Chandeleur
	Surimi mayonnaise Guacamole au fromage blanc		Salade verte Soupe de légumes variés	
Dès de poisson type colin sauce curry Boulettes de lentilles sarrasin sauce curry	Sauté de porc Francilin sauce aux olives Omelette (Œuf pleins air)	Sauté de bœuf sauce tomate Emincé végétal sauce tomate	Pizza reine (emmental/lardons)	Sauté de dinde sauce façon orientale Tajine végétarienne **PLAT COMPLET**
Gnocchettis **locale** Jardinière de légumes (Carottes, navets, haricots verts et petits pois)	Purée de courge butternut	Blé Brocolis persillés	Pizza emmental mozzarella	Semoule **locale** Légumes tajine
Camembert Pointe de Brie		Carré Tomme blanche		Edam Fromage blanc
Corbeille de fruits de saison (dont pomme BIO **locale**)	Yaourt aromatisé Yaourt nature **de la Bergerie Nationale de Rambouillet**	Fruits de saison Au choix	Crème dessert saveur chocolat Ile flottante	Crêpe au topping caramel Crêpe au sucre

**Nos sauces et vinaigrettes sont réalisées sur les cuisines

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Végétarien · BIO · Label Rouge · Nouveauté · Porc Francilin · Produit Français · Bœuf charolais · AOP · Produit local · Pêche durable · Préparé en cuisine · Dessert surgelé

MENUS DEJEUNER

Semaine du 05 au 09 Février 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Nouvel an chinois
		Salade de mâche et betteraves Pomelo en segment	Chou rouge râpé et dès d'emmental Carottes BIO Locale & dés de mimolette	*Chou blanc vinaigrette épices sésame soja* *Haricot mungo sauce asiatique*
Sauté de bœuf sauce poivrade Omelette sauce ketchup du chef	Filet de limande sauce crème Pané blé graine emmental épinards	Escalope de dinde sauce provençale Fidanzati (pâtes) BIO **locales** sauce épinards BIO chèvre tomate **PLAT COMPLET**	Chili con carné de bœuf Chili sin carné (soja)	*Sauté de porc francilin au caramel* *Samoussa de légumes*
Blé Carottes à l'ail	Gratin dauphinois Haricots verts à l'ail	Fidanzati **locales** Et emmental râpé Epinards sauce béchamel	Riz	*Spaghettis* *Poêlée chinoise (carottes, petits pois, haricots mungo, poireaux champignons noirs, pois)*
Brie Tomme blanche	Montcadi croûte noire Mimolette			
Mousse saveur chocolat Flan saveur vanille nappé caramel	Fruits frais Aux choix	Yaourt nature **de la Bergerie Nationale de Rambouillet** Yaourt nature	Cake nature Beignet chocolat noisette	*Fromage blanc aux copeaux chocolat* *Crème à la mangue*

**Nos sauces et vinaigrettes sont réalisées sur les cuisines

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Végétarien · BIO · Label Rouge · Nouveauté · Porc Francilin · Produit Français

Bœuf charolais · AOP · Produit local · Pêche durable · Préparé en cuisine · Dessert surgelé

MENUS DEJEUNER

hauts-de-seine LE DÉPARTEMENT

Semaine du 26 février au 1er Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Pomelos en segments Radis beurre	Salade verte BIO et dés d'emmental Carottes râpées **Locales**		
Lasagne au saumon	Sauté de bœuf sauce au thym Omelette sauce basquaise	Filet de colin sauce citron persillée Finger de céréales	Merguez Couscous végétarien **PLAT COMPLET**	Beignet de calamars Pané moelleux gouda
Lasagne épinards ricotta	Riz Ratatouille niçoise	Gnochetti **Locale** Chou-fleur façon gratiné	Semoule **locale** Légumes couscous au jus	Purée d'épinards-pommes de terre
Montcadi croûte noire Yaourt **local** quart de lait			Coulommiers Brie	Yaourt aromatisé Edam
Fruit de saison Au choix	Crème dessert saveur chocolat Crème dessert saveur vanille	Fruit de saison Au choix	Corbeille de fruits de saison (dont pomme BIO **locale**)	**Gâteau au haricots blanc et poire** Muffin vanille aux pépites de chocolat

**Nos sauces et vinaigrettes sont réalisées sur les cuisines

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Végétarien · BIO · Label Rouge · Nouveauté · Porc Francilin · Produit Français
Bœuf charolais · AOP · Produit local · Pêche durable · Préparé en cuisine · Dessert surgelé

sodexo SERVICES DE QUALITÉ DE VIE