MENUS DEJEUNER

Semaine du 6 au 10 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes (Carottes, chou-fleur, poireaux, navets, céleri, haricots verts, petits pois) et dés d'emmental Salade verte BIO et dés d'emmental	Salade coleslaw BIO (Dont carottes BIO **locale**) Céleri rémoulade BIO	Pomelos et sucre Cake lentilles carotte et noisette	Salade verte BIO vinaigrette Carottes râpées BIO **locales** vinaigrette	
Steak haché veau sauce tomate Omelette nature BIO sauce basquaise (Œufs BIO plein air)	Pizza reine (porc) Pizza fromage emmental mozzarella	Escalope de dinde au jus tomate Galette soja tomate basilic sauce tomate	Parmentier de poisson blanc Parmentier végétarien	Sauté de bœuf au jus tomate Quenelle nature sauce tomate
Pommes de terre smile Haricots beurre persillés		Fidanzati (pâtes) BIO **locale** et emmental râpé Ratatouille niçoise		Riz BIO Julienne de légumes
	Fromage blanc Yaourt BIO **de la Bergerie de Rambouillet**			Edam Carré
Corbeille de fruits (Dont pomme BIO **locale**)		Lacté saveur chocolat Lacté saveur vanille nappé caramel	Fruits de saison au choix	Tarte aux pommes BIO Gâteau Basque

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 13 au 17 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte BIO vinaigrette Carottes râpées BIO **locales** vinaigrette		Chou rouge râpé vinaigrette Salade coleslaw BIO (Dont carottes BIO **locale**)	
Portion filet Hoki sauce crème Finger au céréales soja	Emincé de porc au jus oignon Omelette nature BIO (Œuf BIO plein air)	Sauté de bœuf sauce paprika persil Nuggets de blé végétarien	Emincé de volaille saveur kebab Pennes BIO épinards BIO chèvre sauce tomate **PLAT COMPLET**	Merguez Couscous végétarien (Avec semoule BIO **locale**) **PLAT COMPLET**
Pommes de terre quartier Chou-fleur à la crème	Riz BIO Ratatouille niçoise	Purée de céleri & pommes de terre	Pennes BIO et emmental râpé Epinard béchamel au lait de coco	Semoule BIO **locale** Légumes couscous BIO
Pointe de Brie Camembert BIO	Fromage blanc sucré Yaourt nature BIO **Quart de lait**	Saint Nectaire AOP Montcadi croûte noire		Tomme noire Saint Paulin
Compote de pomme allégée en sucre Compote de pomme banane allégée en sucre		Corbeille de fruits (Dont pomme BIO **locale**)	Moelleux chocolat pépite (Farine BIO **locale**, lait **local**, œufs BIO plein air) Tarte au flan	Fruit de saison au choix

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 20 au 24 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Chou blanc râpé vinaigrette Macédoine mayonnaise	Salade verte BIO vinaigrette et dés d'emmental Potage potiron fromage fondu vache qui rit	Carottes râpées BIO **locales** vinaigrette Pomelos et sucre	Samoussa de légumes Crêpes à l'emmental
Colin d'Alaska pané au riz soufflé Pané de blé graine emmental épinards	Jambon (porc) Mac & cheese BIO (Avec macaroni BIO) **PLAT COMPLET**	Tarte au thon Quiche aux légumes	Sauté de bœuf sauce tomate Tajine marocain pois chiche (Avec semoule BIO **locale**) **PLAT COMPLET**	Aiguillette de poulet au jus tomate Omelette nature BIO sauce tomate (Œuf BIO plein air)
Lentilles **locales** Carottes BIO à l'ail	Macaroni BIO et emmental râpé Brocolis en persillade		Semoule BIO **locale** Légumes tajine	Riz BIO Piperade (poivrons)
Tomme blanche Coulommiers				Fromage blanc BIO Yaourt nature **local de la ferme de Sigy**
Corbeille de fruits (Dont pomme BIO **locale**)	Fruit de saison au choix	Compote de pomme banane allégée en sucre Compote pomme ananas allégée en sucre	Flan gélifié saveur vanille nappé caramel Flan gélifié saveur chocolat	

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 27 novembre au 01 décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte BIO vinaigrette Pomelos et sucre		Rillette de thon Guacamole fromage blanc	
Sauté de porc Francilin au jus oignon Pané moelleux au gouda	Thon façon bolognaise Fusilloni (pâtes) BIO **locales** et sauce tomate lentilles corail haché végétal **PLAT COMPLET**	Rôti de veau sauce tomate Galette de soja tomate basilic	Cuisse de poulet au jus tomate Omelette BIO sauce champignon crème (Œuf BIO plein air)	Chili con carné bœuf BIO Chili sin carné
Pomme de terre quartier Brocolis en persillade	Fusilloni (pâtes) BIO **locales** Haricots verts à l'ail	Blé BIO Poêlée légumes d'hiver (Brocolis, carottes, champignons, chou-fleur, haricots verts)	Gratin Dauphinois Epinards à la béchamel	Riz BIO
Gouda Cantal AOP		Pointe de Brie Tomme blanche		Yaourt BIO **local de la Bergerie de Rambouillet** Yaourt aromatisé panache
Fruit de saison Assiette de fruits	Crème dessert saveur chocolat Crème dessert saveur vanille BIO	Compote de pomme allégée en sucre Compote de pomme et poire allégée en sucre	Fruit de saison au choix	Cake aux pralines rose (Farine BIO **locale,** œufs BIO plein air) Gâteau ananas coco cerise

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 04 au 08 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes râpées BIO **locale** vinaigrette Chou rouge râpé vinaigrette		Segment de pomelos Salade verte BIO vinaigrette	
Steak haché de veau sauce provençale Boulgour à la mexicaine **PLAT COMPLET**	Beignet de calamar Nuggets de blé végétarien	Filet de limande sauce fines herbes Tortillas oignons pommes de terre	Parmentier de canard Parmentier végétarien	Emincé de bœuf sauce tomate Fusilli BIO sauce butternut carotte ricotta thym **PLAT COMPLET**
Pomme de terre vapeur Julienne de légumes (Carottes, céleri rave, courgettes, chou romanesco)	Riz BIO safrané Ratatouille niçoise	Semoule BIO **locale** Fondue de poireaux		Fusilli BIO Carottes au jus
Carré Coulommiers	Fromage blanc Yaourt BIO **local de la Bergerie de Rambouillet**	Camembert Pointe de Brie		Saint Paulin Tomme noire
Corbeille de fruits (Dont pomme BIO **locale**)		Fruit de saison au choix	Dessert lacté saveur chocolat Crème dessert saveur vanille	Crêpe au sucre Crêpe pâte à tartiner (amandes)

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 11 au 15 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Pomelos et sucre Salade coleslaw BIO (Avec carottes BIO **locales**)		Céleri BIO rémoulade Carottes râpées BIO **locale** vinaigrette	Potage de légumes variés (Carottes, chou-fleur, poireaux, navets, céleri, haricots verts, petits pois) Betteraves vinaigrette
Sauté de bœuf sauce échalotes Omelette nature BIO sauce basquaise (Œuf BIO plein air)	Colin Alaska pané au riz soufflé Quenelle nature sauce tomate	Rôti de veau sauce chasseur Gratin de Gnocchettis BIO **local** brocolis cheddar et mozzarella **PLAT COMPLET**	Boulettes de bœuf BIO au jus tomate Boulettes de lentilles sarrasin sauce tomate	Coquillette BIO raclette lardons (porc) Coquillette BIO sauce fromage tartiflette
Pomme noisette Epinards béchamel	Riz BIO Carottes aux petits oignons	Gnocchettis BIO **local** Haricots verts persillés	Gratin Dauphinois Brocolis persillés	
Coulommiers Carré	Yaourt nature BIO Yaourt nature **local de la ferme de Sigy**	Mimolette Munster AOP		
Banane BIO Pomme BIO **locale**		Corbeille de fruits (Dont pomme BIO **locale**)	Crème dessert saveur caramel Crème dessert saveur chocolat	Salade d'agrumes (Pomelos, clémentine, orange) Fruit de saison

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 18 au 22 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi MENU DE NOËL	Vendredi
	Chou blanc râpé vinaigrette Salade verte BIO vinaigrette			Carottes râpée BIO **locales** vinaigrette Salade verte BIO vinaigrette
Emincé de dinde sauce saveur kebab Emincé pois chiche sauce aigre douce	Poisson blanc (colin, Hoki) meunière Finger de céréales	Steak haché de veau sauce tomate Pané blé emmental épinards		Lasagne de bœuf BIO
Semoule BIO **locale** Ratatouille niçoise	Riz BIO sauce tomate Petits pois mijotés	Boulgour BIO Haricots verts persillés		Lasagne épinards ricotta
Saint Paulin Camembert	Fromage frais aux fruits Fromage blanc BIO	Gouda Edam		
Corbeille de fruits (Dont pomme BIO **locale**)		Banane BIO Fruit de saison		Crème dessert saveur vanille Crème dessert saveur chocolat

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