

# MENU DE LA SEMAINE

DÉJEUNERS DU 11 AU 15 OCTOBRE 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Potage dubarry (chou fleur, crème, croustons)

Tomates

Saucisson panaché et cornichon

Quenelle nature sauce Nantua

Escalope de porc sauce charcutière



Pommes rissolées

Carottes persillées

Assortiment de yaourts naturels

Rondelé ail et fines herbes

Cantal AOP



Corbeille de fruits

Fromage blanc, crème de marrons, meringue

Donuts

Compote pomme fraise

Endives vinaigrette

Cubes de betteraves

Salade de riz IGP de camargue pesto mimolette

Quiche aux légumes

Wings de poulet

Purée de potiron

Haricots verts à l'aïll

Assortiment de yaourts naturels

Petit Moulé

Buche chèvre, vache

Corbeille de fruits

Brownies

Salade de fruits



Ile flottante

Mousse de canard chutney de pruneau

Mais et thon

Salade iceberg chèvre et croustons

Omelette

Saumon sauce citron



Epinards

Riz

Assortiment de yaourts naturels

Kiri

Saint Paulin

Corbeille de fruits

Gâteau basque

Smoothie pomme ananas

Yaourt aromatisé



Carottes râpées

Salade vertes et croûtons

Œuf dur mayonnaise

Escalope de dinde

Chipolata

Fondue de chou vert

Purée au Cantal

Assortiment de yaourts naturels

Petit moulé

Brie

Corbeille de fruits

Poire belle-hélène

Eclair aux chocolats

Crème caramel

Taboulé

Mâche crumble moutarde à l'ancienne

Cake au camembert



Colin d'Alaska pané

Sauce carbonara

Brocoli

Tagliatelle

Assortiment de yaourts naturels

Fondu vache Picon

Saint Nectaire



Corbeille de fruits

Cake Châtaigne, crème anglaise

Compote

Crème dessert



NOUVELLE RECETTE

Semaine de la découverte du Goût : Les saveurs de France

A FOND L'EQUILIBRE



SUGGESTIONS EQUILIBRE

sodexo SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

