

MENU DE LA SEMAINE

DÉJEUNERS DU 13 AU 17 MARS 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de pommes de terre à l'échalote

Salade de haricot vert aux échalotes

Friand au fromage

Aiguillettes de poulet sauce crémeux

Beignets de calamars sauce tartare

Purée

Carottes persillées

Bleu

Vache qui rit

Assortiment de yaourts naturels

Corbeille de fruits

Compote pommes

Crème dessert

Beignet

Salade asiatique

Maïs

Salade de pâtes

Nuggets de fromage

Rôti de veau

Brocolis

Semoule

Tomme blanche

Fraidou

Assortiment de yaourts naturels

Corbeille de fruits

Pomme au four

Fromage blanc et corn flakes

Tarte au flan

Salade à la Grecque

Salade piémontaise

Terrine de légumes

Poulet rôti

Œuf durs sauce aurore

Riz pilaf

Epinards béchamel

Emmental

Kiri

Assortiment de yaourts naturels

Corbeille de fruits

Ananas et framboise

Crème caramel

Eclair au chocolat

Salade du chef

Lentilles échalote

Terrine d'Auvergne

Sauté de bœuf du Cantal

Emincé de volaille au bleu

Aligot

Chou braisé

Saint Nectaire AOP

Petit moulé

Assortiment de yaourts naturels

Corbeille de fruits

Salade de fruits frais

Yaourt aromatisé

Tartelette à la myrtille

Salade coleslaw

Pomelos

Pâté en croute

Cordon bleu de dinde

Filet de colin d'Alaska, sauce tomate

Macaronis

Petits pois

Saint Paulin

Fondu vache picon

Assortiment de yaourts naturels

Corbeille de fruits

Smoothie poire orange vanille

Gâteau marbré, aise

Fromage blanc au miel

NOUVELLE
RECETTE



Préparé en
cuisine

A FOND
L'EQUILIBRE



SUGGESTIONS
EQUILIBRE

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

