

# DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

## MENU DU 29 04 au 07 07 2024 MIDI

Lundi 29/04/2024	Mardi 30/04/2024	Mercredi 01/05/2024	Jeudi 02/05/2024	Vendredi 03/05/2024
ENTRÉES				
Carottes râpées <i>Céleri</i>	Maïs et macédoine en salade <i>Oeufs, Poissons, Moutarde, Sulfites</i>		Céleri rapé à l'indienne <i>Céleri, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Betteraves <sup>43</sup> vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>
Melon <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Oeuf dur à la mayonnaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>		Haricots verts vinaigrette à l'échalote <i>Moutarde, Sulfites</i>	Cake pois chiche cumin sc fromage blanc <i>Oeufs, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites</i>
Radis au beurre <i>Lait</i>	Salade verte et dés de mimolette <i>Lait</i>		Pâté pur volaille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Concombre vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>
PLATS				
Merguez <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Filet de hoki <sup>43</sup> sauce aïoli <i>Oeufs, Poissons, Moutarde, Sulfites</i>		Omelette <i>Oeufs, Lait</i>	Crispidor à l'emmental <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
Couscous aux boulettes de soja tomate <i>Céleri, Gluten, Moutarde, Soja</i>	Jambon sauce charcutière <i>Gluten, Moutarde, Sulfites</i>		Steak haché de boeuf sauce brune <i>Gluten</i>	Moussaka végétarienne <i>Gluten, Lait</i>
GARNITURES				
Légumes couscous <i>Céleri</i>	Penne <sup>43</sup> semi complètes <i>Gluten</i>		Fondue de poireau <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Ratatouille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Semoule <i>Gluten</i>	Tomates à la provencale <i>Gluten</i>		Purée de pomme de terre <i>Lait</i>	Riz créole <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
PRODUITS LAITIERS				
Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>		Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>
Camembert <i>Lait</i>	Edam <i>Lait</i>		Brie <i>Lait</i>	Fromage fondu Kiri <i>Lait</i>



**LE PLAISIR DE BIEN MANGER**

# DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

Fromage Petit moulé à l'ail et  
aux fines herbes  
*Lait*

Fromage frais fraidou  
*Lait*

Fromage Petit moule  
*Lait*

Mimolette  
*Lait*

## D E S S E R T S

Barre bretonne et caramel  
liquide  
*Oeufs, Gluten*

Compote tous fruits allégée en  
sucres  
*Pas d'allergènes à déclaration  
obligatoire*

Compote pommes et fraises  
allégée en sucres  
*Pas d'allergènes à déclaration  
obligatoire*

Brownie  
*Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait,  
Soja*

Compote poire allégée en  
sucres  
*Pas d'allergènes à déclaration  
obligatoire*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration  
obligatoire*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration  
obligatoire*

Compote pommes et abricots  
allégée en sucres  
*Pas d'allergènes à déclaration  
obligatoire*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration  
obligatoire*

Donuts sucré ❄️  
*Gluten, Lait*

Glace à l'eau mister freeze  
*Gluten*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration  
obligatoire*

Pêche façon melba  
*Fruits à coque, Lait*

Fromage blanc et brisures  
d'Oréo  
*Gluten, Lait, Soja*

Mousse au chocolat  
*Lait*

Smoothie ananas et fruits de la  
passion  
*Lait*

*Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.*



**LE PLAISIR DE BIEN MANGER**

**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE