

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

MENU MARS et AVRIL 2025 MIDI

Lundi 07/04/2025	Mardi 08/04/2025	Mercredi 09/04/2025	Jeudi 10/04/2025	Vendredi 11/04/2025
ENTRÉES				
Haricots verts vinaigrette à l'échalote <i>Moutarde, Sulfites</i>	Duo de melons <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Raïta de concombre <i>Lait, Sulfites</i>	Purée d'avocat à la tomate et toast <i>Gluten</i>	Crêpes à l'emmental <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
Oeuf dur sauce cocktail <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Rillettes de sardine à l'espagnole <i>Oeufs, Poissons, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Salade piémontaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	rosette <i>Lait</i>	Salade bretonne (chou fleur, haricot vert et tomate) <i>Moutarde, Sulfites</i>
salade verte <i>Information allergènes non disponible</i>	salade verte <i>Information allergènes non disponible</i>	salade verte <i>Information allergènes non disponible</i>	salade verte <i>Information allergènes non disponible</i>	salade verte <i>Information allergènes non disponible</i>
PLATS				
Cordon bleu de volaille <i>Gluten, Lait, Soja</i>	Merlu 🐟 sauce citron <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i>	Haché au poulet <i>Soja</i>	Burger au colin alaska 🐟 pané, sauce barbecue <i>Poissons, Gluten, Sésame, Soja, Sulfites</i>	Colin d'Alaska 🐟 pané riz soufflé <i>Poissons, Gluten</i>
Torsade à la sauce tomate façon bolognaise de pois cassé <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Saucisses de Strasbourg <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fondant au fromage de brebis <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Cheeseburger <i>Gluten, Lait, Moutarde, Sésame, Soja</i>	Tajine marocain aux pois chiches et semoule <i>Gluten, Fruits à coque, Moutarde</i>
GARNITURES				
Brocolis <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Petits pois à l'étuvé <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Epinards en branche béchamel <i>Gluten, Lait</i>	Frites <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Ratatouille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Torsades <i>Gluten</i>	Riz créole <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Mélange de millet, orge et sarrasin <i>Gluten</i>	Haricots beurre persillé <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Semoule <i>Gluten</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>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>



LE PLAISIR DE BIEN MANGER

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

Fromage frais demi sel
Lait

Saint paulin
Lait

Fromage frais Cantafrais
Lait

Tomme grise
Lait

Fromage fondu Kiri
Lait

Tomme blanche
Lait

Fromage fondu Croc'lait
Lait

Montcadi croute noire
Lait

Fromage Petit moule
Lait

Mimolette
Lait

DESSERTS

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Barre bretonne
Oeufs, Gluten

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Brookies (alliance de brownie et cookie)
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja

Banane au caramel
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fromage blanc aux myrtilles
Lait

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

Dessert lacté gélifié saveur vanille
Lait

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

Batonnet de crème glacée vanille enrobé cacao noisette
Fruits à coque, Lait, Soja

Gaufre liégeoise
Oeufs, Gluten, Soja

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Mille-feuille
Gluten, Lait

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

BOULANGERIE

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



LE PLAISIR DE BIEN MANGER

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

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

MENU MARS et AVRIL 2025 MIDI

Lundi 14/04/2025	Mardi 15/04/2025	Mercredi 16/04/2025	Jeudi 17/04/2025	Vendredi 18/04/2025
ENTRÉES				
Melon <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pastèque <i>Information allergènes non disponible</i>	Quiche aux petits pois et fromage de chèvre <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Cornichon <i>Moutarde</i>	salade verte <i>Information allergènes non disponible</i>
salade verte <i>Information allergènes non disponible</i>	Rillettes au saumon 🐟 et ciboulette et pain polaire <i>Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Radis au beurre <i>Lait</i>	salade verte <i>Information allergènes non disponible</i>	
Soupe froide de concombres <i>Lait, Sulfites</i>	salade verte <i>Information allergènes non disponible</i>	salade verte <i>Information allergènes non disponible</i>	Saucisson à l'ail <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	
PLATS				
Chipolatas <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Omelette à l'emmental <i>Oeufs, Lait</i>	Boulette sarrasin lentille legume sauce tomate <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Lasagne au boeuf <i>Gluten, Lait</i>	Merlu 🐟 sauce citron <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i>
Filet de hoki 🐟 sauce aioli <i>Oeufs, Poissons, Moutarde, Sulfites</i>	Sauté de dinde sauce Mafé Végétale <i>Arachides, Soja, Sulfites</i>	Jambon fumé grillé <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Lasagnes aux légumes du sud <i>Gluten, Lait</i>	
GARNITURES				
Cordiale de légumes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Haricots verts à l'ail <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Duo carotte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Coquillettes <i>Gluten</i>	Haricots verts <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Riz créole <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée de pomme de terre <i>Lait</i>	Polenta crémeuse <i>Lait</i>	Poêlée d'été <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Semoule <i>Gluten</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>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>
Fromage fondu carré <i>Lait</i>	Fromage fondu La vache qui rit <i>Lait</i>	Emmental <i>Lait</i>	Buchette lait de mélange <i>Lait</i>	



LE PLAISIR DE BIEN MANGER

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

Saint paulin
Lait

Gouda
Lait

Fromage fondu Croc'lait
Lait

Fromage frais Cantafrais
Lait

D E S S E R T S

Compote pommes et bananes
allégées 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*

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

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

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

Gâteau au chocolat
Oeufs, Gluten, Soja

Dessert lacté gélifié au chocolat
Lait

Gâteau façon financier à la
farine de pois chiche
Oeufs, Fruits à coque

Eclair parfum chocolat ❄️
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Panna cotta et coulis de fraise
Lait

Tarte flan pâtissier
Oeufs, Gluten, Lait

Ile flottante
Oeufs, Lait

B O U L A N G E R I E

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



LE PLAISIR DE BIEN MANGER

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE