

Menus de la Semaine du 23 au 27 Février 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Œuf dur mayonnaise

Œuf sulfite moutarde

Plat

Boulette de bœuf



Gluten moutarde lait

**Bulgour sauce curry pois
chiche épinard**

Gluten lait

Poulet rôti au jus



Gluten lait

Hoki PMD sauce tomate

Gluten lait poisson



Accompagnement

Frite au four

**Duo de choux fleur et brocolis
béchamel**

Gluten lait

Haricots beurre à l'ail

Lait

Produit laitier

Fromage blanc et sucre

Lait

Camembert

Lait



Yaourt aromatisé

Lait

Fromage fondu vache qui rit

Lait



Dessert

Fruit de saison



Pas d'allergènes

Compote de pomme banane

Pas d'allergènes

Fruit de saison

**Moelleux chocolat aux haricots
blancs**

Œuf lait gluten



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Produit de la mer
durable



Label Rouge



Végétarien

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 02 au 06 Mars 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Coquillettes au pesto

Sulfite moutarde œuf gluten



Sauté de dinde sauce aux olives

Poisson, gluten, lait

Quiche au fromage

Gluten lait œuf



Jardinière de légumes
assaisonnement persil

Gluten lait

Pas d'allergènes

Yaourt Bio

Lait



Petit fromage frais sucre

Lait

Plat

volaille kebab

Gluten lait

Merlu PMD bretonne (crème
champignons, poireaux)

Poisson lait gluten



Accompagnement

Pomme noisette

Riz Bio

Lait

Produit laitier

Petit moulé bio

Lait



Fromage au lait pasteurisé
Carré

Lait

Dessert

Cake à la cannelle

Œufs gluten lait



Fruit de saison

Fruit de saison

Pas d'allergènes

Coupelle de purée de pomme

Pas d'allergènes



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Produit de la mer
durable



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 09 au 13 Mars 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

**Soupe de poireaux et pomme
de terre**



**Couscous végétal aux 5 légumes
et raisins secs et pois chiches**

Gluten lait céleri

sauce Bolognaise de bœuf



lait gluten

Cordon bleu

Gluten lait

**Hoki PMD sauce coco citron
vert**



Poisson lait gluten

Semoule bio



Gluten ,lait

Penne bio



Gluten, lait

Carottes et navets

Lait

Haricots verts

Lait

Fromage frais Saint Môret

Lait

Tomme grise

Lait

Yaourt nature sucre

Lait

Coulommiers

Lait

Fruit de saison

**Crème dessert saveur
chocolat**

Lait ,soja

Beignet aux pommes

Œuf gluten lait

Fruit de saison Bio = banane



Noa et Papille



**Appellation
d'origine protégée**

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



**Agriculture
biologique**



**Produit
Français**



**Produit de la mer
durable**



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 16 au 20 mars 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Salade iceberg et sauce
végétale et menthe

Plat

Sauté de dinde sauce
dijonnaise (moutarde)



Gluten lait

Recette végétale :
Riz et pois chiches tikka massala



Roti de bœuf au jus

Lait gluten



Poisson blanc meunière et
citron

Poisson gluten lait



Accompagnement

Chou fleur en béchamel et
pomme de terre lamelle

Gluten lait



Brocolis

Pomme noisette

Produit laitier

Bio

Lait

Petit fromage frais nature et
sucre

Lait

Cheddar

Lait

Dessert

Dessert lacté gélifié saveur
vanille

Lait

Compote poire, **pomme**, ananas



Fruit de saison

Pas d'allergènes

Madeleine saint Michel

Lait



Noa et Papille



Agriculture
biologique



Produit
Français



Produit de la mer
durable



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus de la Semaine du 23 au 27 Mars 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Rosette

Lait

Plat

Boulettes de lentilles et sarrasin sauce tomate

Gluten ,lait



Poulet au jus

, gluten, lait



rôti de porc sauce au thym

Gluten lait



Parmentier de colin et saumon PMD

Gluten lait ,poisson



Accompagnement

Coquillettes Bio

Lait gluten



Haricots verts à l'ail et boulgour Bio

Lait gluten

Carottes et pomme de terre

Lait



Produit laitier

Yaourt Bio

Lait



Mimolette

Lait

Fromage fondu demi-sel

Lait

Tomme blanche

Lait

Dessert

Fruit de saison

Pas d'allergènes

Purée de pomme fraîche parfumée à la cannelle

Fruit de saison

Pas d'allergènes

Mousse au chocolat au lait

lait



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Produit de la mer
durable



Label Rouge



Végétarien

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 30 mars au 02 avril 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Crêpe à l'emmental

Gluten ,lait

Plat

Rôti de dinde jus aux oignons

gluten, lait ,moutarde

**Sauté de bœuf sauce origan
tomate**

Gluten

Riz sauce tomate lentille corail

gluten lait

**Pate Bio sauce colin Alaska
PMD pois chiche façon
blanquette**

Gluten

Accompagnement

Choux romanesco

Lait

Petits pois



Lait ,gluten



Pas d'allergènes

Produit laitier

Camembert

Lait

Petit fromage frais sucre

Lait

Yaourt

Lait

Croc lait

Lait

Dessert

Gâteau façon financier

Œuf ,lait ,gluten fruit a coque

banane

Pas d'allergènes



Fruit de saison

Pas d'allergènes

**Liégeois saveur vanille sur lit de
caramel**

Lait



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien