

MENU DE LA SEMAINE

DÉJEUNERS DU 12 AU 16 OCTOBRE 2020

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de lentilles échalotes

Tomates

Saucisson ail et cornichon

Quenelle nature sauce Nantua

Tartiflette

Riz créole

Carottes persillées

Assortiment de yaourts naturels

Rondelé ail et fines herbes

Cantal AOP

Corbeille de fruits

Fromage blanc à la crème de marron

Cake noix et pommes

Endives vinaigrette

Cubes de betteraves

Crêpe au fromage

Carbonade de bœuf

Aiguillette de poulet sauce maroilles

Quiche au maroilles

Pommes rissolées

Chou vert fondue

Assortiment de yaourts naturels

Fraidou

Mimolette

Corbeille de fruits

Gaufre liégeoise

Banoffee speculoos

Cœur de palmier en salade

Mais

Tartine chèvre mache

Omelette à la tomme

Parmentier à l'effilochée de canard

Haricots plat à l'ail

Salade verte

Assortiment de yaourts naturels

Kiri

Ossau Iraty AOP

Corbeille de fruits

Gâteau basque

Salade de fruits frais

Carottes râpées

Champignons crème persillées

Œuf dur mayonnaise

Croque Monsieur classique

Croque butternut, épinards, champignons et emmental

Steak haché de bœuf sauce miroton

Salade verte

Petits pois à l'étuvés

Assortiment de yaourts naturels

Petit moulé

Brie

Corbeille de fruits

Compote allégée pomme banane

Baba à la vanille

Taboule au millet, amarante et sarrasin

Chou rouge

Cake au camembert

Filet de colin lieu sauce Dieppoise

Escalope de dinde sauce Vallée d'Auge

Brocolis

Torsade

Assortiment de yaourts naturels

Fondu vache Picon

Pont L'Evêque AOP

Corbeille de fruits

Tarte normande

Riz au lait sauce caramel

NOUVELLE RECETTE

Semaine de la découverte du
Goût : Les régions de France

À FOND L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS ÉQUILIBRE

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE