

MENU DE LA SEMAINE

DÉJEUNERS DU 19 AU 23 NOVEMBRE 2018

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Pâtes au surimi Radis noirs Macédoine mayonnaise SAISON</p>	<p>Mais Pdt au bleu Velouté forestier SAISON</p>	<p>Carottes râpées à l'aneth SAISON Salade d'agrumes Cake Germanic (saucisse moutarde) SAISON</p>	<p>Céleri rémoulade SAISON Haricots blanc sauce ravigote Potage tomate et vermicelles</p>	<p>Petits pois en salade Chou blanc et dés de mimolette Friand au fromage SAISON</p>
<p>Aiguillettes de poulet normande Parmentier de poisson et patate douce aux épices fumées</p>	<p>Sauté de bœuf au paprika Tarte aux légumes Couscous merguez</p>	<p>Rôti de porc aux oignons caramélisés Quenelles gratinées à la Normandie</p>	<p>Colin d'Alaska meunière Omelette campagnarde Haché de veau sauce BBQ</p>	<p>Poisson blanc sauce vierge Saucisse de Toulouse</p>
<p>Chou-fleur persillé Purée de patate douce</p>	<p>Semoule Légumes couscous Salade verte</p>	<p>Ratatouille Penne rigate</p>	<p>Epinards béchamel Riz créole</p>	<p>Haricots verts persillés Lentilles</p>
<p>Gouda Assortiment de yaourts naturels Rondelé aux noix Corbeille de fruits Flan saveur vanille nappé caramel Roulé à la framboise Salade de fruits frais SAISON</p>	<p>Saint Paulin Assortiment de yaourts naturels Fromage frais demi-sel Corbeille de fruits Ananas et kiwi Ile flottante Tarte au sucre SAISON</p>	<p>Assortiment de yaourt nature Bleu Samos Corbeille de fruits Compote allégée pomme Brownie Fromage blanc aux fruits croquants</p>	<p>Assortiment de yaourt nature Petit moulé Tomme noire Corbeille de fruits Milk shake coco Cubes de poires au sirop Cake pêche menthe SAISON</p>	<p>Assortiment de yaourt nature Camembert Croc'lait Corbeille de fruits Compote allégée pomme banane Crème légère au caramel Barre bretonne SAISON</p>

NOUVELLE
RECETTE

Parmentier de poisson et patate
douce aux épices fumées

À FOND
L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE