

# MENU DE LA SEMAINE

Déjeuners du 20 au 24 novembre 2017

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de riz niçoise  
Radis noirs et carottes  
Dips de chou fleur sauce  
cocktail  
Salade verte

Salade de blé  
Salade verte  
Velouté de courgettes et  
pois  
Salade grecque

Carottes râpées à l'aneth  
Salade d'agrumes  
Tartine œuf ciboulette  
Salade verte

Céleri rémoulade  
Taboulé  
Potage tomate vermicelles  
Salade verte

Salade de petits pois  
Chou blanc mimolette  
Friand au fromage  
Salade verte

Beignets de calamar et  
citron  
Tajine de dinde

Paupiette de saumon  
Tartiflette

Sauté de porc arrabiatta  
Quenelles à la Normande

Lasagnes légumes du sud  
Omelette campagnarde  
Poulet aiguillette sce  
moutarde

Filet de hoki sauce  
dieppoise  
Saucisse de Toulouse

Carottes béchamel et vache  
qui rit  
Semoule

Pommes vapeur  
Salsifis braisés

Brocolis béchamel  
Coquillettes

Gratin de potiron  
Riz pilaf

Haricots verts persillés  
Purée de pommes de terre

Gouda  
Assortiment de yaourts  
nature  
Rondelé aux noix

Saint Paulin  
Assortiment de yaourts  
nature  
Fromage frais demi-sel

Assortiment de yaourt  
nature  
Camembert  
Samos

Assortiment de yaourt  
nature  
Petit moulé  
Tomme noire

Assortiment de yaourt  
nature  
Bleu  
Croc'lait

Flan nappé au caramel  
Corbeille de fruits  
Roulé aux framboises  
Poires au chocolat

Ananas et kiwi  
Corbeille de fruits  
Ile flottante au chocolat  
**Tarte aux fraises tagada**

Compote allégée pomme  
Corbeille de fruits  
Muffin au chocolat  
Fromage blanc aux fruits  
croquants

Corbeille de fruits  
Milk shake coco  
Salade de fruits frais  
Tarte rhubarbe

Compote allégée pomme  
banane  
Corbeille de fruits  
Crème légère au caramel  
Gâteau breton

NOUVELLE  
RECETTE

TARTE AUX FRAISES TAGADA

A FOND  
L'EQUILIBRE



SUGGESTIONS  
EQUILIBRE

sodexo  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

