

MENU DE LA SEMAINE

DÉJEUNERS DU 24 AU 28
Septembre 2018

LUNDI

Cubes de betterave
Carottes râpées au citron
Friand au fromage

MARDI

Concombre à la menthe
Tomates et fonds d'artichaut
en salade
Macédoine à la sauce
mayonnaise

MERCREDI

Coquillettes au pistou
Chou fleur sauce ravigote
Soupe froide melon et basilic

JEUDI

Taboulé à la menthe
Carotte et choux blanc râpés
Terrine de tomate au
fromage blanc

VENDREDI

Salade de riz caraïbes
Tomates
Pastèque

Filet de colin lieu sauce
citron
Jambon fumé grillé

Haché de veau sauce tomate
Pavé de colin sauce persane

Rôti de bœuf
Filet de poisson meunière et
citron

Sauté de dinde sauce
paprika
Saucisse de Strasbourg

Bouchée paysanne
Poisson sauce crevette

Quiche lorraine

Filet de colin sauce aurore

Purée de pomme de terre
Ratatouille

Brocolis
Pdt wedge

Mélange 5 céréales
Haricots verts

Carottes persillées
Coquillettes

Courgettes béchamel
Riz créole

Salade verte

Yaourt nature
Fromage frais demi-sel
Saint Nectaire AOC

Tomme noire
Yaourt nature
Petit cotentin

Yaourt nature
Saint Bricet
Coulommiers

Yaourt nature
Cantafrais
Mimolette

Yaourt nature
Emmental
Vache qui rit

Corbeille de fruits
Fromage blanc aux myrtilles
Poire au chocolat
Cône vanille fraise

Corbeille de fruits
Smoothie à la pomme poires
et ananas
Entremets au caramel

Corbeille de fruits
Compote allégée poire
Milk shake à la fraise

Corbeille de fruits
Cake à la noix de coco et
chocolat
Salade de fruits frais

Corbeille de fruits
Compote pomme fraise et
mousse au chocolat
Crème légère vanille

Donut's

Gâteau Basque

Roulé à la framboise

NOUVELLE RECETTE

Spaghettini à la sauce façon
bolognaise de lentilles

À FOND L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE