

MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 26 au 30 janvier 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Quinoa façon taboulé, carottes et mimolette
Soupe au chou fleur

Endives aux croutons



SALADES

Salade de lentilles aux céréales
Soupe aux champignons

Salade carotte chou rouge râpé façon coleslaw



PLATS DU JOUR

Saucisse de Toulouse
Torsade carottes batonnets potiron
mozzarella cheddar

Falafels aux pois chiches, fèves et menthe
Couscous aux boulettes de bœuf et volaille



PLATS

Nuggets de blé
Nuggets de poulet



Cuisse de poulet rôti au jus
Merlu PMD et crumble chorizo



Quiche au maroilles AOP



ACCOMPAGNEMENTS

Carottes au thym
Haricots coco sauce tomate
Torsades

Légumes couscous
Semoule

GARNITURES

Fondue de poireau
Purée de pomme de terre

Epinards en branche béchamel
Riz créole

LAITAGES

Assortiment de yaourts
Fromage fondu carré
Gouda

PRODUITS LAITIERS

Assortiment de yaourts
Emmental
Fromage fondu La vache qui rit

DESSERTS

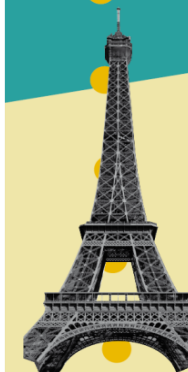
Compote poire allégée en sucres
Corbeille de fruits
Fromage blanc, crème de marrons et
copeaux de chocolat noir
Gaufre au sucre

Banane au caramel
Corbeille de fruits
Crumble aux pommes à la cannelle
Entremets chocolat

DESSERTS

Cake aux carottes
Compote pommes et bananes allégées en
sucres
Corbeille de fruits
Entremets flan saveur pistache

Corbeille de fruits
Mousse pâte à tartiner noisette
Salade de fruits frais
Tartelette Pasteis de nata



NOUVELLE
RECETTE



Info local : 23,56 % de nos achats de proximité
sur les 12 derniers mois

A FOND
L'EQUILIBRE



SUGGESTIONS
EQUILIBRE

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE