

# MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 26 au 30 janvier 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

PLATS  
DU JOUR

ACCOMPA  
GNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

Feuilleté au fromage fondu  
Quinoa façon taboulé, carottes et mimolette  
Soupe au chou fleur



Carottes rapées  
Endives aux croustons  
Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes



Merlu PMD sauce champignons crème  
Saucisse de Toulouse  
Torsade carotte  
bâtonnets potiron  
mozzarella cheddar

Carottes au thym  
Haricots coco sauce tomate  
Torsades

Assortiment de yaourts  
Fromage frais demi sel  
Montcadi croule noire

Compote poire allégée en sucres  
Corbeille de fruits  
Donuts sucré DCG  
Fromage blanc, crème de marrons et copeaux de  
chocolat noir



Salade de tomates, mais, haricots mungo et olives

Carottes rapées  
Pommes de terre à la ciboulette  
Salade au chèvre et croustons  
Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes

Falafels aux pois chiche, fèves et menthe  
Couscous aux boulettes de boeuf et volaille  
Couscous végétal

Légumes couscous  
Semoule

Assortiment de yaourts  
Fromage fondu carré  
Gouda

Banane au caramel  
Corbeille de fruits  
Crumble aux pommes à la cannelle  
Dessert lacté gélifié au chocolat  
Donuts sucré DCG



Cake des alpages (tartiflette, lardons, oignons, pdt)

SALADES

Carottes rapées  
Cubes de betteraves  
Pomelos  
Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes

PLATS

Beignets de poisson blanc  
Œuf dur sauce Aurore  
Rôti de dinde sauce brune

GARNITURES

Boulgour  
Gratin de navets et oignons caramélisés

PRODUITS LAITIERS

Assortiment de yaourts  
Fromage frais Saint brizet  
Pont l'évêque AOP

DESSERTS

Compote pommes et fraises allégée en sucres  
Corbeille de fruits  
Gaufre au sucre  
Mousse au chocolat

Salade de lentilles aux céréales  
Soupe aux champignons

Carottes rapées  
Salade carotte chou rouge râpé façon coleslaw  
Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes

Boulettes au boeuf et volaille sauce tomate  
Nuggets de blé  
Rôti de porc au jus

Fondue de poireau  
Purée de pomme de terre

Assortiment de yaourts  
Brie  
Fromage frais Cantafrais

Cake aux carottes ND  
Compote pommes et bananes allégées en sucres  
Corbeille de fruits  
Dessert lacté gélifié au chocolat  
Entremets flan saveur pistache



Salade de pâtes sauce cocktail  
Soupe végétale légumes d'automne (potiron, navet,  
carotte, poireau)

Carottes rapées  
Champignons à la crème persillée  
Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes

Cuisse de poulet rôti au jus  
Galette mexicaine (boulgour, haricots  
rouges, poivron)  
Merlu PMD et crumble chorizo



Choux de bruxelles  
Riz créole

Assortiment de yaourts  
Emmental  
Fromage fondu La vache qui rit

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

NOUVELLE  
RECETTE



Produit de la mer durable

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

