

MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 2 au 6 mars 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

PLATS
DU JOUR

ACCOMPA
GNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

Pâté de campagne
Pâté pur volaille

SALADES

Carottes râpées au citron

PLATS

Haché au poulet au jus

Quenelles gratinées à la
Normande

Merlu PMD sauce champignons
crème

Yassa de pilon de poulet

Coquillettes sauce butternut
cheddar crumble salé

Riz et chili végétal aux
haricots rouges



Beignets de calamars sc aigre
douce

Dés colin d'Alaska PMD sauce
curry

Sauté de porc sauce caramel

Escalope viennoise

Nouilles chinoises, edamame,
carotte, oeuf, nems aux
legumes

GARNITURES

Poêlée forestière

Haricots verts

Poêlée chinoise (carotte haricot
mungo pois champignon)

Blé tendre

Semoule

Riz pilaf

Riz cantonais

Brocolis

PRODUITS LAITI

Assortiment de yaourts

Camembert

Fromage Petit moule

Assortiment de yaourts

Edam

Fromage fondu carré

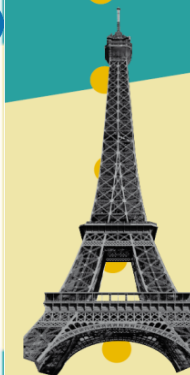
DESSERTS

Corbeille de fruits

Barre bretonne et caramel
liquide

Corbeille de fruits

Compote pommes allégée en
sucres



NOUVELLE
RECETTE



Végétarien



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