

MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 25 AU V. 29 Mars 2019

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pomelos Salade de riz crevette petits pois celeri jambon	Salade de pate maïs Céleri râpé à l'indienne SAISON		Taboule Salade à la Grecque SAISON	BOL de RIZ RIZ CREOLE POMME BI-COLORE
Rillettes cornichon SAISON	Cake à tomate olives et basilic		Rillettes de poisson aux arômes	1 Tranche de Pain
Concombres à la menthe LOCAL			Cubes de betteraves	Eau
Salade verte	Salade verte		Salade verte LOCAL	
Filet de poisson meunière et citron Aiguillettes de poulet sauce pesto crémeux	Boulettes au bœuf façon catalane Sauté de porc sauce caramel		Œufs dur sauce béchamel	REPAS DU JOUR
			Beignet de calamar	Pomelos / Carottes Râpées
				Macédoine Mayonnaise / Salade
Ratatouille	Petits pois à l'étuvé SAISON		Chou fleur béchamel	Cordon Bleu de Dinde
Pdt frites LOCAL	Semoule		Tortis LOCAL SAISON	Filet de Colin Sauce Portugaise
				Pommes de Terre Vapeur / Poêlée de légumes
Bleu LOCAL	Camembert		Edam LOCAL	Assortiments de Produits Laitiers
Petit cotentin	Fraidou		Petit moulé	Assortiment de Fromages
Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels		Assortiment de yaourts naturels	Corbeille de Fruits
Peche facon melba LOCAL	Fromage blanc		Salade de fruit frais	Beignet / Brownie
	Mille feuille LOCAL		Chou chantilly LOCAL	Crème Dessert Caramel
Compote allégée pomme abricot	Pomme au four		Entremet chocolat	
Cône glacé vanille fraise				
Corbeille de fruits SAISON	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits SAISON	

NOUVELLE
RECETTE

A FOND
L'EQUILIBRE



SUGGESTIONS
EQUILIBRE

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

