

Menus de la Semaine 1 au 4 septembre 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Taboulé semoule bio

Gluten

Melon

Pas d'allergènes

Concombres vinaigrette .

Sulfite moutarde

Salade de lentilles

Sulfite moutarde

Plat

Crispi d'or

Gluten lait œufs



Roti de bœuf sauce romarin

Gluten lait

Emincé de dinde LR sauce moutarde

Gluten moutarde lait



Colin d'Alaska PMD meunière et citron

Gluten lait, poisson



Accompagnement

Haricots vert a l'ail

Pas d'allergènes

Petits pois mijotés

Courgettes

lait

**Tomates provençales
Riz pilaf**

Lait ,gluten

Produit laitier

Rondelé nature

lait

**Petit fromage frais nature au
lait entier et sucre**

Lait

St nectaire AOP

Lait



Yaourt BIO

Lait



Dessert

Fruit de saison bio

Pas d'allergènes



Donuts

Gluten lait œufs

**Gâteau Yaourt aux pépites
de chocolat**

Lait gluten œufs

Compote de pomme



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Produit de la mer
durable



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 7 au 11 septembre 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Salade de risetti aux petits légumes

sulfite, moutarde, gluten

Pastèque

Pas d'allergènes

Rillettes de thon PMD

Sulfite, moutarde

Melon

sulfite, moutarde

Cèleri rémoulade

Sulfite, moutarde, œuf

Plat

Sauté de bœuf VF aux oignons

gluten, lait

Lentilles à la noix de coco

Gluten, lait

Poulet rôti sauce aux olives

Gluten, lait

Coquille bolognaise

Gluten

Parmentier au saumon PMD

Lait, poisson

Accompagnement

Carottes persillées

Gluten, lait

Semoule sauce tomate

Gluten

Blettes persillées et riz

Pas d'allergènes

Salade verte

Sulfite, moutarde

Produit laitier

Tomme blanche

Lait

Fromage frais

Lait

Fromage blanc nature et sucre

Lait

Emmental râpé

Lait

Mimolette

lait

Dessert

Fruit de saison

Pas d'allergènes

Compote pomme et fraises

Pas d'allergènes

Fruit de saison

Pas d'allergènes

Yaourt aromatisé

Lait

Crumble pomme pêche

Lait, gluten, œuf



Agriculture
biologique

Produit
Français

Produit de la mer
durable



Label Rouge

Végétarien

sodexo

Tout commence au quotidien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus de la Semaine du 14 au 18 septembre 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Salade de tomates

Sulfites moutarde

pêche au thon

Moutarde sulfite œuf
poisson

Chou blanc aux raisins

Sulfite moutarde

**Concombres en rondelles
vinaigrette**

Sulfites moutarde

**Œuf dur sauce fromagère à
l'estragon**

Œuf lait

**sauté de dinde LR
sauce au thym**

Gluten lait

Veau marengo



lait gluten

Jambon blanc de porc



**Hoki PMD sauce coco citron
vert**

Poisson gluten, lait



Chili végétal haricots rouge

Ratatouille

Pas d'allergène

Coquillettes BIO 

Gluten

Haricots beurre persillés

Lait



**Purée de courgette (peu de
PDT) à l'huile tournesol olive**

lait

Riz

Vache qui rit bio



Lait

**Petit fromage frais nature au
lait entier et sucre**

Lait

Cantal AOP

Lait

Yaourt aromatisé

Lait

Camembert

lait

Compote de pomme

Pas d'allergène

Fruit de saison

Pas d'allergène

Semoule au lait

Gluten lait

Clafoutis abricot

Lait gluten œuf

Fruit de saison

Pas d'allergène



d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique

**Produit
Français**

**Produit de la mer
durable**



Label Rouge

Végétarien

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 21 au 25 septembre 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Crêpe au fromage

Gluten, lait

Pastèque

Pas d'allergène

Betteraves vinaigrette

Sulfite moutarde

Salade de tomate

Sulfite moutarde

Salade verte et maïs poivrons
et dés emmental

Sulfites moutarde

Plat

Sauté de bœuf VBF sauce
tomate



Couscous végétal aux 5 légumes
raisin sec, et pois chiche

Pas d'allergène



Cordon bleu de volaille

Lait gluten œuf

Bolognaise de pois chiche

Colin d'Alaska PMD sauce
crème

Lait poisson



Crumble carotte et potiron

lait

Semoule BIO

gluten



Accompagnement

Purée d'épinards

Penne rigate

gluten



Haricots verts

Pas d'allergène

Produit laitier

Carré crémeux

Lait

Brie

lait

Yaourt aromatisé Bio

Lait



Edam

Lait

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

lait

Dessert

Fruit de saison



Pas d'allergène

Fruit au sirop

Pas d'allergène

Beignet framboise

Gluten lait œuf

Pomme au four

Cake pois chiches et cacao

Œuf



Noa et Papille



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Label Rouge



Végétarien



Menus de la Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Carottes râpées

Sulfites moutarde

Salade iceberg, tomates cerises, croûtons, oignon fris

Sulfite moutarde gluten

Cèleri râpé BIO

Sulfite moutarde

Rosette beurre

Lait

Feuilleté fromage fondu

Lait gluten



Plat

Dahl de lentilles corail



Pas d'allergène

Sauté de bœuf LR sauce au thym

Gluten lait



Macaronis semi complets BIO sauce colin d'Alaska PMD



Roti de porc LR sauce moutarde

Gluten lait

Merlu PMD sauce curry

Gluten lait poisson

Accompagnement

riz



Pas d'allergène

Chou fleur

lait

Boulgour

gluten

Courgettes

lait

Produit laitier

Coulommiers

Lait

Yaourt BIO nature et sucre



Lait

Tomme grise

lait

Cantafrais

Lait

Petit fromage frais sucré

Lait

Dessert

Compote de pomme

Pas d'allergène

Eclair parfum chocolat

lait gluten œuf

Crème dessert vanille

lait

Fruit de saison bio



Pas d'allergène

Fruits de saison

Pas d'allergènes



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Produit de la mer
durable



Label Rouge



Végétarien

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 05 au 09 octobre 2026



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



**Betterave et vinaigrette
moutarde**

Sulfites moutarde

**Taboulé sarrasin orge millet et
raisin**

Gluten

Entrées

Salade de D'endives

Gluten sulfite moutarde

Radis beurre demi-sel

lait

**Salade de tomate vinaigrette
au basilic**

Gluten sulfite moutarde

**Quiche aux pommes de terre et
courgettes**

Gluten lait œuf

Sauté de bœuf sauce paprika

Gluten lait

**Dé de saumon PMD sauce
citron**

Lait poisson gluten

Escalope de dinde

**Colin d'Alaska PMD sauce coco
citron vert**

Lait poisson gluten

Plat

Accompagnement

Salade verte

Sulfites moutarde

Haricots verts persillés

Lait

Petit pois

**Coquillettes BIO sauce
champignon a la crème**

Lait gluten



Riz bio

Pointe de brie AOP

Lait



Fromage fondu vache qui rit

Lait

Produit laitier

Fromage blanc et sucre

lait

Mimolette

Lait

Yaourt aromatisé

lait

Dessert

Fruit de saison

Pas d'allergènes

Fruit de saison

Pas d'allergènes



Beignet aux pommes

Lait gluten œuf

**Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel**

Lait

**Smoothie abricot pomme
banane**

lait



**Appellation
d'origine protégée**

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



**Agriculture
biologique**



**Produit
Français**



**Produit de la mer
durable**



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien