





# Menus Elémentaires 5 Composantes

## Semaine du 18 au 22 Décembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Menu végétarien</b>		<b>Repas de Noël</b>	
 <p>Houmous et gressin</p> <p>Pilon de poulet sauce façon yassa</p> <p>Duo haricots verts, haricots beurre et semoule</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou rouge aux pommes vinaigrette</p> <p>            Torsade            </p> <p>Sauce tomate au soja façon bolognaise</p> <p>Gouda</p> <p>Milk Shake banane</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Hachis de lentilles vertes et purée de carottes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<div style="text-align: center;">  </div> <p>Gougères emmental compté et salade vinaigrette aux 2 moutardes</p> <p>Parfait de bœuf charolais aux oignons caramélisés</p> <p>Pom' Pins</p> <p>Fromage fondu Croc'lait BIO</p> <p>Bûchette lingot pâte à tartiner, praliné, Daim, copeaux de chocolat &amp; sucre glace</p>	<p>Potage tomate vermicelle</p> <p>Dés de colin d'Alaska PMD sauce citron</p> <p>Poêlée bretonne de carottes poireau céleri et oignon et riz</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>

« Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause. »

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Légende :



Cuisiné par nos équipes



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'Agriculture Biologique



Plat végétarien



Décongelé

**sodexo**

Tout commence au quotidien