











Menus Maternelles 5 Composantes

Semaine du 29 janvier au 02 février 2023



Chaque jour, la marchandise est livrée et travaillée par nos cuisiniers sur place. Produits locaux, en circuits courts et bio suivant dispo.

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Quinoa façon taboulé, carottes et mimolette Saucisse de Toulouse Carottes au thym Yaourt nature sucré Fruit de saison	<p><u>Menu végétarien</u></p> Salade Iceberg vinaigrette aux herbes Couscous végétal (plat complet)   Fromage frais Petit cotentin Crumble pomme cannelle 	Salade de betteraves vinaigrette Rôti de dinde sauce brune Polenta crémeuse Pont l'Evêque  Fruit de saison 	Endives aux croustons Sauté de bœuf sauce façon gardiane (orange, tomate, balsamique) Riz créole Brie  Milkshake au chocolat 	Salade de pâtes sauce cocktail Médaillon de merlu et crumble chorizo  Chou-fleur béchamel Yaourt aromatisé Salade de fruits frais 

« 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

Menus Maternelles 5 Composantes

Semaine du 29 janvier au 02 février 2023



Chaque jour, la marchandise est livrée et travaillée par nos cuisiniers sur place. Produits locaux, en circuits courts et bio suivant dispo.

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Quinoa façon taboulé, carottes et mimolette Saucisse de Toulouse Carottes au thym Yaourt nature sucré Fruit de saison	<p><u>Menu végétarien</u></p> Salade Iceberg vinaigrette aux herbes Couscous végétal (plat complet)   Fromage frais Petit cotentin Crumble pomme cannelle 	Salade de betteraves vinaigrette Rôti de dinde sauce brune Polenta crémeuse Pont l'Evêque  Fruit de saison	Endives aux croustons Sauté de bœuf sauce façon gardiane (orange, tomate, balsamique) Riz créole Brie  Milkshake au chocolat 	Salade de pâtes sauce cocktail Médaillon de merlu et crumble chorizo  Chou-fleur béchamel Yaourt aromatisé Salade de fruits frais 

« 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

Menus Maternelles 5 Composantes

Semaine du 29 janvier au 02 février 2023



Chaque jour, la marchandise est livrée et travaillée par nos cuisiniers sur place. Produits locaux, en circuits courts et bio suivant dispo.

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Quinoa façon taboulé, carottes et mimolette Saucisse de Toulouse Carottes au thym Yaourt nature sucré Fruit de saison	<p><u>Menu végétarien</u></p> Salade Iceberg vinaigrette aux herbes Couscous végétal (plat complet)   Fromage frais Petit cotentin Crumble pomme cannelle 	Salade de betteraves vinaigrette Rôti de dinde sauce brune Polenta crémeuse Pont l'Evêque  Fruit de saison	Endives aux croustons Sauté de bœuf sauce façon gardiane (orange, tomate, balsamique) Riz créole Brie  Milkshake au chocolat 	Salade de pâtes sauce cocktail Médaillon de merlu et crumble chorizo  Chou-fleur béchamel Yaourt aromatisé Salade de fruits frais 

« Suite à l'évolution des exigences règlementaires, 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

Menus Maternelles 5 Composantes

Semaine du 29 janvier au 02 février 2023



Chaque jour, la marchandise est livrée et travaillée par nos cuisiniers sur place. Produits locaux, en circuits courts et bio suivant dispo.

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Quinoa façon taboulé, carottes et mimolette Saucisse de Toulouse Carottes au thym Yaourt nature sucré Fruit de saison	<p><u>Menu végétarien</u></p> Salade Iceberg vinaigrette aux herbes Couscous végétal (plat complet)   Fromage frais Petit cotentin Crumble pomme cannelle 	Salade de betteraves vinaigrette Rôti de dinde sauce brune Polenta crémeuse Pont l'Evêque  Fruit de saison	Endives aux croustons Sauté de bœuf sauce façon gardiane (orange, tomate, balsamique) Riz créole Brie  Milkshake au chocolat 	Salade de pâtes sauce cocktail Médaillon de merlu et crumble chorizo  Chou-fleur béchamel Yaourt aromatisé Salade de fruits frais 

« 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