








MENUS DEJEUNER

Semaine du 6 au 10 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi Férié	Jeudi Férié	Vendredi
	Tomate  vinaigrette Concombre vinaigrette	<p style="text-align: center;">Pont de l'ascension</p> 		
Emincé de bœuf  sauce thym	Colin d'Alaska pané au riz soufflé			
Omelette nature  tomate  sauce	Pané moelleux au gouda 			
Spaghettis  Ratatouille à la niçoise	Purée de pommes de terre Carottes à l'ail			
Camembert Bûchette de lait mélangé				
Fruit de saison au choix	Dessert lacté gélifié saveur chocolat Dessert lacté gélifié saveur vanille			

***Nos sauces, vinaigrettes, cakes sont réalisés sur les cuisines.*

Produit frais brut

Ensemble de denrées cuisinées

Produits surgelés

Produit prêt à l'emploi

Produit appertisé

Produit Industriel



MENUS DEJEUNER

Semaine du 13 au 17 Mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette Taboulé		Salade de tomate et billes de mozzarella Concombre vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette Pomelos et sucre Jambon de dinde	
Ravioli de bœuf Raviolis au tofu basilic sauce végétale	Boulettes de bœuf sauce tomate Boulettes de pois chiche sauce tomate	Rôti de bœuf sauce thym Omelette nature sauce basquaise	Pennes aux légumes pois cassés et graines de courges PLAT COMPLET	Escalope de porc au jus herbes Riz et suce Dahl de lentilles corail PLAT COMPLET
	Semoule Piperade (poivrons)	Gratin dauphinois Courgettes à l'ail	Pennes et emmental râpé Haricots vert persillé	Lentilles mijotées Carottes
	Edam Montcadi croûte noire			Brie Coulommiers
Crème dessert saveur chocolat* Crème dessert saveur vanille	Fruit de saison au choix	Ile flottante Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fruit de saison au choix	Cake yaourt Gâteau Basque

**Nos sauces, vinaigrettes, cakes sont réalisés sur les cuisines.

*Présence de gélatine bovine

Produit frais brut

Ensemble de denrées cuisinées

Produits surgelés

Produit prêt à l'emploi

Produit appertisé

Produit Industriel



MENUS DEJEUNER

Semaine du 20 au 24 mai 2024



Lundi Pentecôte	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Tahiti	
		Pizza tomate emmental Samoussa de légumes	Salade verte vinaigrette et dés de cantal Tomate vinaigrette et dés de cantal	Radis sauce au fromage blanc aux herbes Bâtonnets de concombres sauce au fromage blanc aux herbes	
	Emincé de bœuf sauce olives Omelette nature	Haché de veau au jus herbes Galette de soja tomate basilic sauce tomate	Gnocchettis Sauce façon carbonara (lardon de porc) PLAT COMPLET Gnocchettis sauce légumes du sud (courgettes, ratatouille) et dés de brebis PLAT COMPLET	Thon sauce aigre douce Burrito bowl (riz, pois chiche, mais, guacamole, cheddar, tomate) PLAT COMPLET	
	Pommes de terre persillées Courgettes à l'ail	Blé Carottes au jus		Riz Julienne de légumes (carottes, céleri rave, courgettes, chou romanesco)	
	Yaourt nature Quart de lait Petit fromage blanc aux fruits				
	Fruit de saison au choix	Yaourt nature de la Bergerie Rambouillet Liégeois au chocolat	Fruit de saison au choix	Cake noix de coco et pépites de chocolat Tarte au flan	

Produit frais brut

Ensemble de denrées cuisinées

Produits surgelés

Produit prêt à l'emploi

Produit appertisé

Produit Industriel

**Nos sauces, vinaigrettes, cakes sont réalisés sur les cuisines.



MENUS DEJEUNER

Semaine du 27 au 31 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Pomelos et sucre Tomate vinaigrette		Concombre vinaigrette Carottes râpées vinaigrette	
Cuisse de Poulet rôti Sauce façon orientale Couscous végétarien PLAT COMPLET	Sauté de veau sauce provençale Pané moelleux au gouda	Sauté de porc Francilin sauce caramel Lasagne ricotta, épinards, et fromage de chèvre PLAT COMPLET	Colin sauce crevette Paëlla végétarienne PLAT COMPLET	Emincé de volaille saveur kebab Omelette nature
Semoule Légumes couscous	Fusilloni Ratatouille à la niçoise	Purée de pommes de terre Epinards sauce béchamel	Riz Légumes paëlla (Petits pois, poivrons, oignons, safran)	Pommes de terre noisette Haricots verts persillés
Emmental Montcadi croute noire		Tomme blanche Bûchette de lait mélangé		Saint Paulin Fourme D'Ambert
Fruit de saison au choix	Crème dessert saveur chocolat Crème dessert saveur vanille	Fruit de saison au choix	Fromage blanc Yaourt nature de la ferme de Sigy	Cake chocolat et crème anglaise Beignet à la pomme

**Nos sauces, vinaigrettes, cakes sont réalisés sur les cuisines.

Produit frais brut

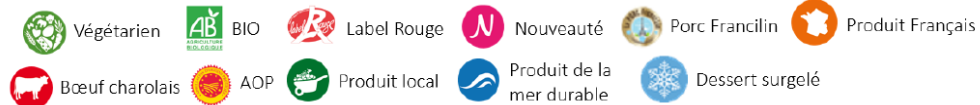
Ensemble de denrées cuisinées

Produits surgelés

Produit prêt à l'emploi






















Produit appertisé

Produit Industriel



MENUS DEJEUNER

Semaine du 3 au 7 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	MISSION RECETTES DURABLES	Vendredi
	Saucisson à l'ail et cornichons Œuf dur  mayonnaise	Salade verte  vinaigrette Radis beurre	Melon Pastèque		Concombre sauce crème ciboulette Tomate  vinaigrette
 Limande sauce crème  Riz  sauce crème de courgette et petit pois PLAT COMPLET	Cordon bleu de volaille  Nuggets de blé végétarien 	Tarte au thon PLAT COMPLET	Fishburger (colin pane au riz soufflé, cheddar, sauce tartare et pain buns)  Pane du fromager (emmental, mozzarella) 		Sauté de bœuf  sauce tomate Pennes  sauce 3 fromages (bleu, mozzarella, parmesan) et cheddar PLAT COMPLET 
 Riz  aux épices douces Petits pois mijotés	Blé Piperade (poivrons)	Quiche maroilles  PLAT COMPLET	Pomme de terre quartier avec peau type potatoes Haricots verts persillés		Pennes  Et emmental râpé Carottes  au jus
Brie Camembert	Yaourt nature  de la ferme de Sigy Yaourt aromatisé				
Fruit de saison au choix		Muffin chocolat aux pépites de chocolat Muffin vanille aux pépites de chocolat	Fondant aux haricots rouges et framboises  Gâteau ananas coco cerise 		Fruit de saison au choix

**Nos sauces, vinaigrettes, cakes sont réalisés sur les cuisines.

Produit frais brut

Ensemble de denrées cuisinées

Produits surgelés

Produit prêt à l'emploi

Produit appertisé

Produit Industriel



MENUS DEJEUNER

Semaine du 10 au 14 Juin 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Bientôt les vacances
	Melon Pastèque			Salade verte vinaigrette Tomate vinaigrette
Escalope de dinde sauce aigre douce Omelette nature	Boulettes de bœuf sauce façon orientale Boulettes lentilles sarrasin légumes sauce tomate	Rôti de veau LR sauce au thym Galette de soja tomate basilic	Jambon blanc (Porc) Fidanzati (pâtes) sauce égrené végétal tomate façon bolognaise PLAT COMPLET	Saumon Frais sauce citron Pain moelleux au gouda
Purée de pommes de terre Courgettes à l'ail	Semoule Légumes couscous	Lentilles mijotées Carottes au jus	Fidanzati (pâtes) Brocolis au jus	Pommes noisette Julienne de légumes
Pointe de brie Coulommiers		Cantal Gouda	Edam Camembert	
Fruit de saison au choix	Liégeois saveur chocolat Crème dessert saveur vanille	Purée de pomme Purée de pomme banane	Fruit de saison au choix	Gâteau façon cookie pépites de chocolat Brownies

**Nos sauces, vinaigrettes, cakes sont réalisés sur les cuisines.

Produit frais brut

Ensemble de denrées cuisinées

Produits surgelés

Produit prêt à l'emploi





























Produit appertisé

Produit Industriel



MENUS DEJEUNER

Semaine du 17 au 21 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Surimi  mayonnaise Œuf dur  mayonnaise	Salade verte  vinaigrette et dés d'emmental Carottes râpées  locale  vinaigrette et dés d'emmental	Melon Pastèque	Salade de tomate  et dés de brebis Concombre vinaigrette
Sauté de porc Francilin  sauce façon colombo Riz  sauce butternut  carotte ricotta fromage brebis noisette PLAT COMPLET	Thon sauce armoricaine Fidanzati  sauce pesto  fève cantal  PLAT COMPLET	Moussaka de bœuf  et riz  PLAT COMPLET 	Rôti de bœuf  au jus oignons Galette mexicaine boulgour  haricots rouges poivrons	Cordon bleu de volaille  Finger céréales soja 
Riz  safrané Choux Bruxelles	Fidanzati (pâtes)  & emmental râpée  Duo de carottes	Moussaka végétarienne (aubergines, emmental, ratatouille, pommes de terre) PLAT COMPLET 	Gratin dauphinois Haricots verts	Semoule  sauce tomate  Epinards sauce béchamel
Munster  Mimolette				
Crêpe sauce chocolat Crêpe au sucre	Fruit de saison au choix	Fruit de saison au choix	Yaourt nature quart de lait   Fromage blanc	Compote de pomme Compote de pomme abricot

**Nos sauces, vinaigrettes, cakes sont réalisés sur les cuisines.

Produit frais brut

Ensemble de denrées cuisinées

Produits surgelés

Produit prêt à l'emploi

Produit appertisé

Produit Industriel



MENUS DEJEUNER

Semaine du 24 au 28 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Carottes râpées vinaigrette Courgettes râpées vinaigrette	Melon Pastèque	Salade verte et billes de mozzarella Concombre et billes de mozzarella sauce crème ciboulette
Macaronis sauce bolognaise de bœuf PLAT COMPLET	Poisson meunière Omelette nature	Sauté d'agneau sauce façon orientale Semoule sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs PLAT COMPLET	Quiche Lorraine (porc) PLAT COMPLET	Lasagne de saumon PLAT COMPLET
Macaronis sauce fromagère (mozzarella cheddar, béchamel) PLAT COMPLET	Pommes quartier avec peau type potatoes Julienne de légumes	Semoule Légumes tajine	Lasagne ricotta, épinards, et fromage de chèvre PLAT COMPLET	Quiche au maroilles PLAT COMPLET
Petit fromage blanc aux fruits Yaourt nature	Emmental Gouda			
Fruit de saison au choix	Fruit de saison au choix	Gâteau au citron Beignet chocolat noisette	Liégeois saveur chocolat Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Compote de pommes allégée en sucre Compote de pommes fraises allégée en sucre

***Nos sauces, vinaigrettes, cakes sont réalisés sur les cuisines.*

Produit frais brut

Ensemble de denrées cuisinées

Produits surgelés

Produit prêt à l'emploi


Produit appertisé

Produit Industriel



MENUS DEJEUNER

Semaine du 1^{er} au 5 juillet 2024

Lundi BREVET	Mardi BREVET	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<p>Les équipes du conseil départemental des hauts de Seine & Sodexo vous souhaitent de bons examens</p> 		
<p>Emincé de volaille kebab</p> <p>Nuggets emmental crispidor</p>	<p>Pizza tomate mozzarella, emmental et lardon (porc)</p> <p>Pizza tomate mozzarella, emmental</p>			
<p>Pomme de terre quartier avec peau type Potatoes</p> <p>Ratatouille à la niçoise</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p>			
<p>Brie</p> <p>Camembert</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature de la ferme de Rambouillet</p>			
<p>Melon</p> <p>Pastèque</p>	<p>Cake chocolat</p> <p>Beignet framboise</p>			

**Nos sauces, vinaigrettes, cakes sont réalisés sur les cuisines.

Produit frais brut

Ensemble de denrées cuisinées

Produits surgelés

Produit prêt à l'emploi

Produit appertisé

Produit Industriel

