

Menus

Semaine du 09 Mars au 13 Mars 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu planète 		Menu planète 	
Salade de pommes de terre et dés de mimolette	Hamburger végétarien «pain brioché, oignons rouges, tomates, cheddar et nuggets de fromage»	Chou blanc aux pommes Mayonnaise	Carottes râpées  Vinaigrette à la moutarde	Betteraves rouges  vinaigrette
Emincé de bœuf  sauce barbecue	Chips de pommes de terre sauce ketchup	Sauté de dinde  sauce aigre douce	Œufs durs  florentine	Filet de hoki  sauce vierge à la coriandre
Courgettes 	Yaourt aromatisé 	Macaroni  et emmental râpé	Épinards béchamel	Blé  pilaf
Yaourt nature  Et sucre	Fruit de saison 	Cake nature	Purée de pommes 	Fruit de saison 
<i>Pain et fromage Lait nature et fruit</i>	<i>Pain et chocolat Lait nature et fruit</i>	<i>Madeleine Lait nature et fruit</i>	<i>Carré d'avoine à la banane et lait nature</i>	<i>Pain et confiture yaourt nature et fruit</i>

Les repas sont élaborés traditionnellement sur la cuisine centrale de Fresnes avec un maximum de produits frais et de saison



Viande charolaise



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produits issus de la pêche durable



Viande d'origine France



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



Label rouge



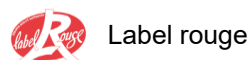
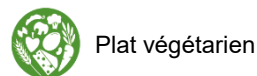
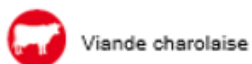
AOP

Menus

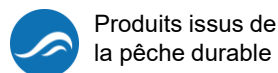
Semaine du 16 au 20 Mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu planète 		Menu planète 	
Pâté de volaille	Potage brocolis et haricots blancs			Émincé d'endives vinaigrette au miel
Cuisse de poulet rôti 	Boulettes de légumes (lentilles, sarrasin) sauce tomate	Sauté de veau  sauce paprika persillée	Riz  sauce chili égrené  végétal (haricots rouges, maïs)	Filet de colin d'Alaska Meunière et citron 
Chou-fleur  béchamel	Penne 	Haricots beurres et boulgour	Pont l'Evêque 	Purée de pommes de terre 
Fruit de saison 	Lacté gélifié saveur chocolat	Fromage frais de campagne	Éclair vanille 	Yaourt nature  et sucre
<i>Pain au lait Petit filou et fruit</i>	<i>Pain et confiture Lait nature et jus de fruit</i>	<i>Cake au yaourt Lait nature et fruit</i>	<i>Petit beurre Lait nature et fruit</i>	<i>Crêpe au sucre Lait nature et fruit</i>

Les repas sont élaborés traditionnellement sur la cuisine centrale de Fresnes avec un maximum de produits frais et de saison



AOP



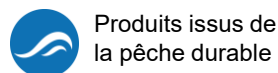
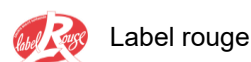
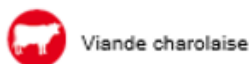
Viande d'origine France



Menus de la Semaine du 23 au 27 Mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu planète 		Menu planète 	
Sauté de bœuf  Tomates, olives	Céleri  rémoulade	Émincé de dinde  sauce au poivre	Potage légumes racines (Carottes, céleri rave, pommes de terre, navets)	Salade verte et maïs vinaigrette
Riz aux petits légumes	Parmentier égrené végétal et purée de pois cassés (égrené végétal )	Haricots verts persillés 	Quiche aux fromages (emmental et chèvre)	Dés de poisson  sauce bretonne
Saint Nectaire 	Yaourt aromatisé	Fromage fondu  Croc lait	Salade verte	Purée de salsifis
Fruit de saison 		Tarte fine aux pommes	Cake aux myrtilles	Yaourt lait entier aromatisé fraise 
<i>Marbré chocolat</i> <i>Fromage blanc et fruit</i>	<i>Pain et fromage fondu carré</i> <i>Lait nature et fruit</i>	<i>Beignet chocolat</i> <i>Lait nature et fruit</i>	<i>Pain et confiture</i> <i>Lait nature et jus de fruit</i>	<i>Madeleine</i> <i>Lait nature et fruit</i>

Les repas sont élaborés traditionnellement sur la cuisine centrale de Fresnes avec un maximum de produits frais et de saison

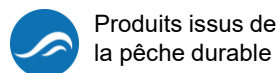
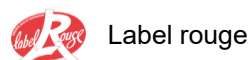
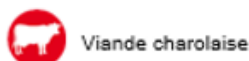


Viande d'origine France

Menus de la Semaine du 30 mars au 03 Avril 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu planète 		Menu planète 	
Coleslaw		Dip de radis, houmous et betteraves	Concombres sauce fromage blanc et persil	Carottes râpées, vinaigrette au miel
Sauté de poulet 	Couscous végétal aux cinq légumes et aux raisins secs (semoule )	Sauté de porc  sauce aux pruneaux Sauté de dinde  Sauce aux pruneaux	Clafoutis courgettes, pommes de terre et mozzarella	Filet de Merlu  sauce crevettes et champignons
Jardinière de légumes (haricots verts, flageolets, carottes, et pommes de terre)	Saint Paulin	Purée Dubarry		Coquillettes 
Dessert lacté gélifié chocolat	Fruit de saison 	Fromage blanc  et sucre	Purée de pommes 	Cake à la cannelle
<i>Pain et chocolat</i> <i>Lait nature et jus de fruit</i>	<i>Gaufre au sucre</i> <i>Yaourt et fruit</i>	<i>Gâteau chocolat</i> <i>Lait nature et fruit</i>	<i>Sablé breton</i> <i>Lait nature et compote</i>	<i>Pain et confiture</i> <i>Lait nature et fruit</i>

Les repas sont élaborés traditionnellement sur la cuisine centrale de Fresnes avec un maximum de produits frais et de saison

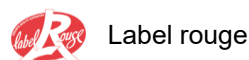


SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

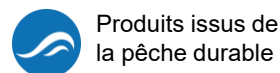
Menus de la Semaine du 06 au 10 Avril 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu planète 		Menu planète 	
Férié	Potage du printemps (navet, choux verts, poireaux et petit pois) Raviolis  aux légumes Fruit de saison 	Salade fraîcheur (salade verte, pommes, céleri, cerfeuil) et emmental <i>Vinaigrette au basilic</i> Sauté de veau  au jus Boulgour  sauce tomate Smoothie ananas passion	Chou blanc, maïs et dés de mimolette vinaigrette Quenelles sauce blanche Épinards  béchamel Gâteau aux pommes (Œuf, farine, fromage blanc)	Parmentier au colin  d'Alaska et purée de carottes Yaourt nature sucré  Fruit de saison 
	<i>Pain et chocolat</i> <i>Petit filou et fruit</i>	<i>Carré d'avoine à la banane et lait nature</i>	<i>Pain et fromage</i> <i>Lait nature et jus de fruit</i>	<i>Madeleine</i> <i>Lait nature et fruit</i>

Les repas sont élaborés traditionnellement sur la cuisine centrale de Fresnes avec un maximum de produits frais et de saison



AOP



Plat végétarien



Viande d'origine France

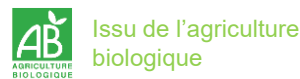
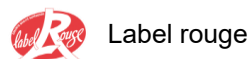
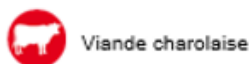


sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 13 au 17 Avril 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu planète 		Menu planète 	
Émincé de dinde  façon fermière (carottes, petits pois, oignons)	Œufs durs  mayonnaise	Sauté de bœuf  aux oignons	Tomates Vinaigrette au fromage frais Et dés tomme grise	Demi-pamplemousse et sucre
Fusilli 	Parmentier aux lentilles vertes	Courgettes  à la béchamel	Omelette  emmental râpé	Colin d'Alaska pané  au riz soufflé sauce tartare
Camembert 	et purée de carottes 	Petit Fromage frais aux fruits	Pommes de terre rissolées	Riz semi complet 
Fruit de saison 	Fruit de saison 	Banane au chocolat	Gâteau à l'ananas et framboises	Lacté gélifié saveur vanille nappé caramel
<i>Pain et fromage Lait nature et fruit</i>	<i>Carré d'avoine à la banane Lait nature et fruit</i>	<i>Roulé framboise Lait nature et fruit</i>	<i>Pain et confiture Fromage blanc et fruit</i>	<i>Gâteau à la fraise Lait nature et jus de fruit</i>

Les repas sont élaborés traditionnellement sur la cuisine centrale de Fresnes avec un maximum de produits frais et de saison



AOP



Plat végétarien



Produits issus de
la pêche durable



Viande d'origine France



sodexo

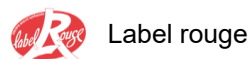
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus vacances scolaires de la Semaine du 20 au 24 Avril 2026

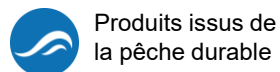


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu planète 		Menu planète 	
Coleslaw et oignons frits	Orge perlée 	Sauté de veau  sauce marengo	Carottes râpées 	Céleri râpé  sauce cocktail
Sauté de bœuf  aux oignons et paprika	Crème de lentilles corail au curry et maïs	Semoule 	Farfalles sauce pesto	Filet de Merlu  sauce coco et curry
Ratatouille et blé 	Petit fromage frais Tartare nature	Fromage frais Cantafrais	Pointe de brie 	Gratin de brocolis
Fromage blanc et miel	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Crème dessert saveur chocolat	Clafoutis aux poires
<i>Madeleine Yaourt et fruit</i>	<i>Pain et fromage Lait nature et fruit</i>	<i>Pain au chocolat Lait nature et fruit</i>	<i>Biscuit beurre Lait nature et compote</i>	<i>Gaufre au sucre Lait et jus de fruit</i>

Les repas sont élaborés traditionnellement sur la cuisine centrale de Fresnes avec un maximum de produits frais et de saison



AOP



Viande d'origine France



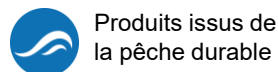
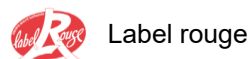
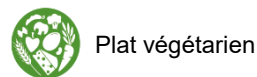
sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus vacances scolaires

Semaine du 27 Avril au 01 Mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu planète 		Menu planète 	
Cuisse de poulet rôti 	Betteraves  vinaigrette moutarde	Salade de pommes de terre échalotes et ciboulette	Concombre sauce fromage blanc persillée	Férié
Purée de légumes gratinés	Pizza aux fromages (cheddar, emmental, chèvre)	Rôti de veau  au jus	Penne  sauce haricots rouges maïs et tomates	
Gouda	Salade verte 	Flan de courgettes, mozzarella, basilic	Gâteau aux haricots blancs et abricots	
Fruit de saison 	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison		
<i>Biscuit beurre Lait et compote de fruits</i>	<i>Pain et fromage Lait et jus de fruit</i>	<i>Crêpe d'avoine à la banane yaourt et fruit</i>	<i>Gaufre au sucre Lait et fruit</i>	

Les repas sont élaborés traditionnellement sur la cuisine centrale de Fresnes avec un maximum de produits frais et de saison



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE