

Menus

Semaine du 04 au 08 mai 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas planète		Repas planète	
 Steak hachée de bœuf	Concombres persillés Omelette sauce Basquaise	Radis, carottes, sauce au fromage blanc Sauté de veau sauce au romarin	Salade Esaü (lentilles, carottes, oignons, herbes et vinaigrette) Nuggets de blé ketchup	<h1>Férié</h1>
Pommes smile	Chou de Bruxelles	Purée de pois cassés	Epinards branches béchamel	
Yaourt nature	Fromage blanc et sucre	Fruit de saison	Gâteau aux pommes	
Beignet framboise				
<i>Pain et fromage</i> <i>Lait et fruit</i>	<i>Croissant</i> <i>Lait et jus fruit</i>	<i>Galette bretonne</i> <i>Lait et compote</i>	<i>Pain et confiture</i> <i>Yaourt à boire fruit</i>	

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



Noa et Papille



Viande charolaise



Label rouge



Issu de l'agriculture biologique



AOP



Plat végétarien



Produits issus de la pêche durable

Pain 100% local




Viande d'origine France



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 11 au 15 mai 2026

**L'ODYSSÉE
DU
GOÛT**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas planète 			
Cordon bleu	Salade grecque (concombre, tomate, dés de brebis, olives noires)	Couscous végétal aux cinq légumes, pois chiches et raisins secs		
Haricots verts	Moussaka végétarienne (cubes d'aubergines, égrené de pois, béchamel et emmental râpé)	Semoule 	Férié	Vaqué
Yaourt nature  et sucre		Camembert 		
Fruit de saison 	Gâteau au chocolat	Fruit de saison 		
<i>Pain et confiture Lait et fruit</i>	<i>Pain au chocolat yaourt et fruit</i>	<i>Cake chocolat Yaourt à boire et fruit</i>		

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



Noa et Papille



Label rouge



Viande charolaise



Issu de l'agriculture biologique



AOP



Plat végétarien



Produits issus de la pêche durable



Pain 100% local

Viande d'origine France



sodexo

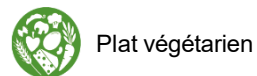
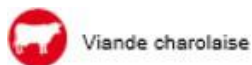
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 18 au 22 mai 2026

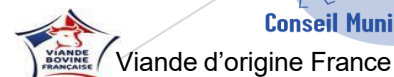
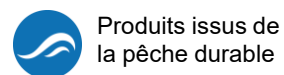


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Repas planète	
Betteraves sauce vinaigrette	Friand au fromage	Salade verte aux croûtons vinaigrette	Salade d'agrumes	Filet de colin meunière et citron
Jambon blanc / Jambon de dinde	Riz sauce chili végétarien (haricots rouges, maïs et cheddar)	Sauté de veau sauce au poivre	Omelette emmental râpé	Penne aux petits légumes
Frites au four sauce barbecue		Duo de petits pois et carottes	Courgettes sautées	Saint nectaire
Ananas	Fraises	Yaourt aromatisé	Cake nature	Petit pot de glace vanille fraise
<i>Chausson aux pommes Lait et fruit</i>	<i>Pain et pâte à tartiner Lait et fruit</i>	<i>Gaufre chocolat Lait et jus de fruit</i>	<i>Pain et fromage Lait et fruit</i>	<i>Galette bretonne Lait et compote</i>








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



Pain 100% local



Menus de la Semaine du 25 au 29 mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	Repas planète 		Repas planète 	Tahiti
		Sauté d'agneau sauce aux olives 	Melon vert	Tzatziki de Radis rose <i>(fromage frais, radis roses, herbes, ail et citron)</i>
	Raviolis aux légumes 	Haricots blancs coco sauce tomate	Gratin dauphinois Brocolis ,champignons et mozzarella	Filet de hoki sauce aigre douce
	Yaourt nature et sucre	Brie 	Purée de pommes 	Purée de pommes de terre et de salsifis
	Fruit de saison 	Mousse au chocolat	Cake noix de coco et pépites de chocolat	
	<i>Moelleux fraise Lait et jus de fruit</i>	<i>Croissant Yaourt à boire et fruit</i>	<i>Pain et confiture Lait et fruit</i>	<i>Madeleine Lait et fruit</i>

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



Noa et Papille



Viande charolaise



Label rouge



Issu de l'agriculture
biologique



AOP



Plat végétarien



Produits issus de
la pêche durable



Pain 100% local














Viande d'origine France



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 01 au 05 juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
	Repas planète 		Coupe du monde de foot 	
Carottes râpées vinaigrette aux herbes et dés d'emmental	Tomates  vinaigrette	Salade de riz et dés de mimolette	Bâtonnets de concombre et sauce au fromage blanc et guacamole	Melon jaune
Sauté de poulet  aux herbes	Pâtes champignons carottes, mozzarella	Émincé de dinde  sauce tomate	Hamburger végétarien (cheddar, salade, tomates, oignons, nuggets de fromage)	Filet de merlu  sauce armoricaine
Gratin de chou-fleur 	Flan saveur vanille nappé caramel	Brocolis  persillés	Pommes de terre smile ketchup	Ratatouille niçoise
Fruit de saison 		Fruit de saison 	Fruit de saison 	Eclair chocolat 
<i>Pain et chocolat Lait et fruit</i>	<i>Gaufre au sucre Lait et fruit</i>	<i>Gâteau chocolat Fromage blanc et fruit</i>	<i>Sablé breton Lait et compote</i>	<i>Pain et confiture 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



Noa et Papille



Label rouge

Viande charolaise



Issu de l'agriculture biologique

AOP



Plat végétarien



Produits issus de la pêche durable

Pain 100% local



Viande d'origine France

















sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 08 au 12 juin 2026



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas planète 		Repas planète 	
Tajine de veau 	Méli mélo de salades vinaigrette et dés de saint nectaire 	Sauté de bœuf sauce au thym 	Pastèque	Concombres rondelles vinaigrette et dés de gouda
Semoule 	Pennes  sauce aux légumes du sud et au bleu	Carottes 	Quenelles sauce béchamel	Filet de colin sauce basquaise (poivrons, oignons et tomates)
Pont l'Evêque 		Fromage blanc sucre 	Orge perlée 	Haricots verts 
Fruit de saison 	Cocktail de fruits	Fruit de saison 	Petit pot de glace vanille fraise	Fondant aux haricots rouges et framboises
<i>Pain au chocolat Lait et fruit</i>	<i>Gaufre au sucre Yaourt à boire et fruit</i>	<i>Gâteau chocolat Lait et fruit</i>	<i>Sablé breton Lait et compote</i>	<i>Pain et confiture 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



Noa et Papille



Label rouge



Viande charolaise



Issu de l'agriculture biologique



AOP



Plat végétarien



Produits issus de la pêche durable

Pain 100% local
















Viande d'origine France



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 15 au 19 juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas planète 		Repas planète 	
Betteraves et dés de mimolette vinaigre balsamique	Salade de pommes de terre sauce kebab	Carottes râpées vinaigrette 	Macédoine mayonnaise	Chiffonnade de salades, maïs, dés tomme blanche
Carry à l'indienne (Sauté dinde curry, coriandre) 	Œufs  à la florentine	Bolognaise de bœuf 	Clafoutis tomates, courgettes et farine de pois chiche	Filet de hoki  sauce dieppoise
Riz pilaf 	Épinards  béchamel	Macaroni 	Fruit de saison 	Duo de carottes petits pois
Fruit de saison 	Fruit de saison 	Cake à la banane		Crème dessert saveur chocolat
<i>Barre bretonne Lait et fruit</i>	<i>Pain au chocolat Yaourt et fruit</i>	<i>Roulé confiture Lait et fruit</i>	<i>Pain et fromage Lait et fruit</i>	<i>Madeleine 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



Noa et Papille



Label rouge



Viande charolaise



Issu de l'agriculture biologique



AOP



Plat végétarien



Produits issus de la pêche durable















Pain 100% local

Viande d'origine France

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 22 au 26 juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas planète		Repas planète	
Tomates vinaigrette 	Salade verte  et croûtons	Pastèque		Pizza 3 fromages
Emincés de dinde sauce crème 	Nuggets de blé sauce barbecue 	Cuisse de poulet 	Coquillettes  sauce tomates et lentilles façon bolognaise et emmental râpé	Filet de merlu  sauce citron
Pommes smile ketchup	Légumes tajine	Purée de pommes de terre 	Yaourt nature 	Gratin d'aubergines
Fruit de saison 	Lacté saveur vanille nappé caramel	Tarte aux fruits	Petit pot glacé vanille chocolat	Fruit de saison 
<i>Roulé framboise</i> <i>Yaourt à boire et fruit</i>	<i>Crêpe au chocolat</i> <i>Lait et fruit</i>	<i>Pain au chocolat</i> <i>Lait et jus de fruit</i>	<i>Gaufre au sucre</i> <i>Lait et fruit</i>	<i>Biscuit beurre</i> <i>Lait et compote</i>

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



Noa et Papille



Viande charolaise



Label rouge



Issu de l'agriculture biologique



AOP



Plat végétarien



Produits issus de la pêche durable



Pain 100% local

Viande d'origine France















sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 29 juin au 03 juillet 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas planète		Repas planète	C'EST LA FÊTE
Sauté de veau  à la provençale	Betteraves sauce échalotes 	Rôti de bœuf aux herbes 	Melon charentais 	Concombre à la crème ail et persil 
Purée de pommes de terre	Omelette à l'emmental		Couscous végétal aux boulettes de légumes (légumes couscous) 	Poisson blanc meunière (Colin) 
Fromage fondu  Croc l'ait	Crumble de courgettes	Purée de carottes 	Semoule 	Riz safrané 
Fruit de saison	Yaourt nature 	Mimolette	Mousse chocolat	Smoothie framboise basilic
<i>Pain au chocolat Yaourt et fruit</i>	<i>Pain et confiture Lait et jus fruit</i>	<i>Gaufre liégeoise Lait et fruit</i>	<i>Pain et fromage Lait et fruit</i>	<i>Galette bretonne Lait et compote</i>

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



Noa et Papille



Label rouge



Viande charolaise



Issu de l'agriculture biologique



AOP



Plat végétarien



Produits issus de la pêche durable

Pain 100% local



Viande d'origine France



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE