













Menus de la Semaine du 15 au 19 juin 2026



— Découvrir pour mieux grandir —

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) 	Raviolis de légumes 	Bolognaise de bœuf 	Clafoutis tomates, courgettes et farine de pois chiche	Filet de hoki  sauce dieppoise
Riz pilaf 	Fruit de saison 	Macaroni 	Fruit de saison 	Duo de carottes petits pois
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



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas planète		Repas planète	
Tomates vinaigrette 	Salade verte  aux pommes de terre et croûtons	Pastèque 		Pizza 3 fromages
Emincés de dinde sauce crème 	Œufs  à la florentine	Cuisse de poulet 	Coquillettes  sauce tomates et lentilles façon bolognaise et emmental râpé	Filet de merlu  sauce citron
Pommes smile ketchup	Épinards béchamel	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 Yaourt à boire et fruit</i>	<i>Crêpe au chocolat Lait et fruit</i>	<i>Pain au chocolat Lait et jus de fruit</i>	<i>Gaufre au sucre Lait et fruit</i>	<i>Biscuit beurre 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