

Menus de la Semaine du 06 au 10 juillet 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas planète 		Repas planète 	
Céleri Rémoulade Emincé de dinde  saveur kebab Penne  et poêlée méridionale Tarte au flan Chausson aux pommes Lait nature et fruit	Concombres sauce fromage blanc et fines herbes <i>Pizza aux fromages (emmental, mozzarella cheddar)</i> Salade verte  Timbale crème glacée vanille / fraise Gaufre chocolat Yaourt nature et fruit	Melon Sauté de veau  sauce marengo Pommes-paillassons Fruit de saison  Pain et confiture Lait nature et jus de fruit	Carottes râpées  <i>Vinaigrette ciboulette</i> Omelette  emmental râpé Ratatouille  Beignet fourré  Chocolat/noisettes Madeleine Lait nature et fruit	Filet de hoki  sauce vierge à la coriandre Purée d'épinards et de pommes de terre Cantal AOP  Fruit de saison  Biscuit sablé Lait nature et compote

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



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien

Pain 100% local



Appellation d'origine
protégée



**Produit
Français**



Viande d'origine France



Produit de la
mer durable



Charolais



Label rouge

Menus de la Semaine du 13 au 17 juillet 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates vinaigrette  Sauté de bœuf  Sauce caramel Poêlée d'été (courgettes, tomates, maïs) et semoule  Timbale crème glacée vanille / chocolat Pain au chocolat Lait nature et jus de fruits	Férialé	Betteraves vinaigrette <i>Cordon bleu</i> Haricots verts persillés Crème dessert saveur vanille Génoise roulée framboise Lait nature et jus de fruits	Repas planète  Farfalles à la ratatouille Yaourt aromatisé fraise  Fruit de saison  Gaufre liégeoise Lait nature et jus de fruits	Beignet de poisson sauce tartare Riz  pilaf Fourme d'Ambert  Fruit de saison  Madeleine lait nature et fruit

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



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien

Pain 100% local



Appellation d'origine
protégée



**Produit
Français**



Viande d'origine France



Produit de la
mer durable



Charolais



Label rouge

Menus de la Semaine du 20 au 24 juillet 2026

Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas planète		Repas planète 	
Pommes de terre fondante, dés d'emmental et paprika Sauté de dinde  Courgettes  Fruit de saison 	Pastèque  Clafoutis brocolis et mozzarella Salade verte Dessert lacté saveur vanille	Concombres sauce fromage blanc et fines herbes Sauté de veau  Pommes de terre vapeur Purée de pommes 	Oeufs durs mayonnaise  Riz  Sauce Chili (haricots rouges, maïs) À l'égrené végétal  Fruits de saison 	Carottes râpées  Filet de colin d'Alaska  Petits pois mijotés Bâtonnet crème glacée chocolat enrobé cacao/noisettes
Pain et confiture Lait nature et compote	Gaufre au sucre Lait nature et fruit	Croissant Fromage blanc nature et fruit	Beignet aux pommes Yaourt nature et fruit	Biscuit palmier Lait nature et compote

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



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

Pain 100% local



Appellation d'origine protégée



Produit Français



Viande d'origine France



Produit de la mer durable



Charolais



Label rouge

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 27 juillet au 31 Juillet 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas planète 		Repas planète 	
Melon jaune		Emincé de dinde Sauce façon oriental 		Tomates  vinaigrette
Sauté de bœuf  sauce au curry	Boulettes de légumes Semoule  et légumes couscous	Haricots verts	Penne  bolognaise végétarienne aux lentilles	Filet de merlu  sauce coco et curry
Purée crécy (Carottes et Pommes de terre)	Yaourt aromatisé à la vanille 	Fromage blanc au lait entier  et sucre	Saint-nectaire AOP 	Boulgour au dès de carottes
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison 	Cake chocolat framboise	Fruit de saison 	Petit fromage blanc aux fruits
Pain et confiture Lait nature et fruit	Gâteau fourré abricot Lait nature et fruit	Crêpe nature au sucre Lait nature et fruit	Biscuit beurre Lait nature et compote	Gâteau fourré fraise Lait nature et fruit

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



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

Pain 100% local



Appellation d'origine protégée



Produit Français



Viande d'origine France



Produit de la mer durable



Charolais



Label rouge

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 03 au 07 Août 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas planète 		Repas planète 	
Salade de pâtes	Concombres  vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Courgettes râpées 	Emincé de radis Vinaigrette à l'ancienne
Sauté de veau  sauce champignons	<i>Parmentier</i> <i>de lentilles vertes</i>  <i>et purée de pommes de</i> <i>terre</i>	Rôti de bœuf  au jus	Omelette  emmental râpé	Paella de la mer  au saumon
Cantal AOP 	Salade verte 	Pommes noisette	Ratatouille	
Fruit de saison	Timbale crème glacée vanille / fraise	Fruit de saison 	Beignet aux pommes 	Crème dessert chocolat
Biscuit sablé Lait nature et compote	Gaufre au sucre Yaourt nature et jus de fruits	Pain et confiture Lait nature et fruit	Barre bretonne Fromage blanc nature et fruit	Chausson aux pommes Lait nature et fruit

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



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien

Pain 100% local



Appellation d'origine
protégée



**Produit
Français**



Viande d'origine France



Produit de la
mer durable



Charolais



Label rouge

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 10 au 14 Août 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas planète 		Repas planète 	
Salade de pommes de terre et mimolette (mayonnaise et cornichons)	Melon	Salade verte vinaigrette 	Œufs durs à la florentine 	Carottes râpées
Cuisse de poulet  rôtie	Riz  Sauce Chili (haricots rouges et maïs) à l'égrené végétal 	Rôti de veau au jus 	Epinards béchamel	Filet de hoki  sauce épices douces
Brocolis gratinés		Poêlée d'été (Courgettes, tomate et maïs) et semoule 	Yaourt aromatisé fraise 	Pâtes Fusilli 
Fruit de saison 	Crème dessert saveur vanille	Glace petit pot vanille chocolat	Fruit de saison 	Dessert lacté gélifié chocolat
Pain et confiture Lait nature et compote	Madeleine Yaourt nature et fruit	Pain au chocolat Lait nature et jus de pommes	Beignet framboise Lait nature et fruit	Biscuit palmier Lait nature et compote

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



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

Pain 100% local



Appellation d'origine protégée



Produit Français



Viande d'origine France



Produit de la mer durable



Charolais



Label rouge

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 17 au 21 Août 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Repas planète			
Tomates  Agriculture Biologique vinaigrette	Raviolis au fromage de chèvre et huile d'Olives	Concombres  Agriculture Biologique sauce fromage blanc et fines herbes	Coquillettes  Agriculture Biologique sauce tomates et lentilles façon bolognaise	Coleslaw rémoulade
Sauté de bœuf 	Salade verte	Emincé de dinde  Label Rouge sauce tomate, origan		Colin d'Alaska pané et citron 
Courgettes sautées  Agriculture Biologique	Tomme blanche	Pommes de terre vapeur  Agriculture Biologique	Carré	Bouलगूर  Agriculture Biologique sauce tomate
Crème dessert onctueuse saveur vanille	Fruit de saison	Purée de pommes  Agriculture Biologique	Cake aux pois chiches et cacao	Bâtonnet crème glacée chocolat enrobé cacao/noisettes
Gaufre au sucre Lait nature et fruit	Pain et chocolat Lait nature et jus de fruits	Croissant fromage blanc nature et fruit	Pain et confiture Lait nature et jus de pomme	Biscuit palmier Yaourt nature et compote

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



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

Pain 100% local



Appellation d'origine protégée



Produit Français



Viande d'origine France



Produit de la mer durable



Charolais



Label rouge

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 24 au 28 Août 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas planète 		Repas planète 	
Melon		Pastèque		Carottes râpées  <i>vinaigrette moutarde</i>
Emincé de dinde  Sauce aux olives	Omelette 	Sauté de veau  sauce au thym	Fusilli  aux légumes du sud (légumes ratatouille, courgettes, tomates)	Filet de merlu  sauce dieppoise
Spaghetti 	Semoule  et légumes couscous	Haricots verts	Saint-nectaire 	Ratatouille et riz 
Mousse au chocolat au lait	Petit fromage blanc aux fruits (Petit filou)	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Fromage blanc nature 
Génoise roulée framboise Yaourt nature et fruit	Gâteau fourré abricot Lait nature et fruit	Gâteau au yaourt Lait nature et jus de fruits	Biscuit beurre Lait nature et compote	Pain et fromage fondu carré Lait nature et fruit

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



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien

Pain 100% local



Appellation d'origine
protégée



**Produit
Français**



Viande d'origine France



Produit de la
mer durable



Charolais



Label rouge

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE