Menus de la
Semaine du 02 au 06 Novembre 2026

Eveil et Goût — Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU PLANETE		MENU PLANETE	
	Carottes râpées *Vinaigrette p.à.p*			Betteraves *Vinaigrette p.à.p*
Sauté de veau sauce au poivre		Cuisse de Poulet rôti sauce au curry	Boulettes de légumes Sauce tomate	Filet de colin d'Alaska sauce agrumes
Pâtes et courgettes	Ragoût de lentilles vertes *(pommes de terre et poireau)*	Riz et petits pois	Haricots verts à l'ail	Boulgour
Petit fromage frais aromatisé	Fromage blanc	Brie	Camembert	
Fruit de saison frais	Compote de pommes poires	Tarte fine aux pommes	Fruit de saison frais	Yaourt nature
Fromage blanc et Fruit Biscuit beurre	**Lait nature et Fruit Chausson aux pommes**	**Lait nature et Fruit Pain au lait**	**Lait nature et Fruit Pain et chocolat**	**Lait nature et Fruit madeleine**

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

p.à.p proposée à part

Pain 100% local

Aide UE à destination des écoles

Label rouge

AOP

Produits issus de la pêche durable

Viande d'origine France

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 09 au 13 Novembre 2026

Eveil et Goût
Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			MENU PLANETE	
Emincé de dinde sauce aux olives	Chou blanc et pommes *Vinaigrette p.à.p*		Salade verte vinaigrette et dés de mimolette	Parmentier de poisson blanc
Pommes paillassons ketchup/mayonnaise	Duo de riz et brunoise de légumes	**FERIE**	Macaronis sauce haricots blancs façon bolognaise	Petit fromage frais aromatisé
Lacté saveur vanille caramel	Yaourt nature			
Fruit de saison			Fruit de saison frais	Fruit de saison frais
Lait nature et Fruit Barre bretonne	**Lait nature et Fruit Gaufre liégeoise**		**Lait nature et jus Fruit Pain et confiture**	**Lait nature et Fruit Moelleux Fraise**

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

p.à.p proposée à part

Pain 100% local

Aide UE à destination des écoles

Label rouge

AOP

Produits issus de la pêche durable

Viande d'origine France

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 16 au 20 Novembre 2026

Eveil et Goût — Découvrir pour mieux grandir

DÉCOUVRIR

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU PLANETE		MENU PLANETE	
Sauté de veau sauce moutarde	Carottes râpées *Vinaigrette p.à.p*	Sauté de poulet sauce au poivre	***Betterave, crumble de céréales, vinaigrette framboise et émulsion de chèvre***	Filet de merlu sauce citron
Brocolis et blé	Gratin de pommes de terre, courgettes Et emmental	Torsades	Tarte aux fromages (mozzarella, emmental)	Semoule
			Salade verte	
Bûche au lait de vache et de chèvre	Fromage blanc	Cantal AOP		Saint Paulin
Fruit de saison		Dessert lacté à boire vanille	Fruit de saison	Fruit de saison
Lait nature et Fruit Gâteau abricot	**Lait nature et jus de Fruit Pain et brie**	**Lait nature et Fruit Madeleine**	**Lait nature et Fruit Crêpe nature**	**Yaourt nature et Fruit Beignet pommes**

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

p.à.p proposée à part

Pain 100% local

Aide UE à destination des écoles

Label rouge

AOP

Produits issus de la pêche durable

Viande d'origine France

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 23 au 27 Novembre 2026

Eveil et Goût — Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU PLANETE		**MENU PLANETE**	
Mâche et betteraves *Vinaigrette* Et dés d'emmental	Chou chinois *Vinaigrette p.à.p*		Velouté de potiron, lentilles corail et miel	Panais rémoulade
Steak haché de bœuf sauce aux olives	Nuggets de blé Et ketchup	Escalope de dinde sauce champignons		Filet de hoki sauce basilic
Boulgour	Purée de butternut Bio et emmental râpé	Haricots verts	Quenelles natures sauce Nantua	Coquillettes et emmental râpé
Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Carottes au jus	Yaourt nature
		Tarte au chocolat	Purée de pommes	
Lait nature et Fruit madeleine	**Lait nature et Fruit Pain et chocolat**	**Lait nature et Fruit biscuit**	**Yaourt arome et fruit cake chocolat**	**Lait nature et Fruit gaufre**

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

p.à.p proposée à part

Pain 100% local

Aide UE à destination des écoles

Label rouge

AOP

Produits issus de la pêche durable

Viande d'origine France

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 30 Novembre au 04 Décembre 2025

Eveil et Goût — Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU PLANETE		MENU PLANETE	
Salade verte *Vinaigrette moutarde* Et dés de mimolette	Salade de lentilles			Coleslaw
Rôti de porc au jus S/P: rôti de dinde au jus	Œufs durs à la florentine	Sauté de veau au curry Semoule et carottes	Chili végétal aux haricots rouge et égrené végétale Riz	Cubes de colin sauce tomate et basilic
Chou vert et pommes de terre sauce béchamel	Epinards	Fromage frais Croc-lait	Saint-nectaire AOP	Pennes semi-complètes
Fruit de saison frais	Fromage blanc	Lacté saveur vanille nappé caramel	**Cake mandarine et cacao**	Fruit de saison frais
Pain & fromage fondu Fruit	**Fromage blanc et Fruit Roulé au chocolat**	**Lait nature et Fruit Chausson aux pommes**	**Lait nature et Fruit moelleux fraise**	**Lait et jus de Fruit Barre bretonne**

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

p.à.p proposée à part

Pain 100% local

Aide UE à destination des écoles

Label rouge

AOP

Produits issus de la pêche durable

Viande d'origine France

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 07 au 11 Décembre 2026

Eveil et Goût — Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU PLANETE		MENU PLANETE	
Carottes râpées *Vinaigrette moutarde*		Salade Batavia *vinaigrette* et dés de chèvre	Œufs durs mayonnaise	Potage de poireaux-pommes de terre
Cuisse de poulet aux épices	Tortis, potirons, carottes et mozzarella	Émincé de dinde	Pizza aux fromages *cheddar, emmental, chèvre*	Filet de merlu sauce basquaise
Purée de panais	Cantal AOP	Gratin dauphinois	Salade verte	Courgettes emmental gratinées
Fruit de saison frais	Cake au chocolat et haricots rouges	Chouquette vanille	Fromage blanc nature	Fruit de saison frais
Compote de fruits Biscuit	**Lait nature et fruit Pain et confiture**	**Lait et jus de fruit Beignet chocolat**	**Lait nature et fruit Moelleux abricot**	**Yaourt nature et fruit crêpe nature**

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

p.à.p proposée à part

Pain 100% local

Aide UE à destination des écoles

Label rouge

AOP

Produits issus de la pêche durable

Viande d'origine France

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 14 au 18 Décembre 2026

C'EST LA FÊTE

Eveil et Goût — Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU PLANETE		REPAS DE NOEL	MENU PLANETE
Chou rouge et dès de gouda	Potage de légumes racines	Feuilles de chênes *Vinaigrette balsamique*	*Croustillant de colin aux trois céréales* *ketchup de serge*	
				Omelette
Sauté de veau au romarin	Nuggets à l'emmental	Sauté de bœuf	*Dés de patate douce rôtis au miel*	
Carottes et haricots blancs	Haricots verts persillés	Gnocchis et cheddar râpé	*Babybel aux couleurs de fête*	Ratatouille et semoule
				Brie
Fruit de saison frais	Yaourt nature	Fruit de saison	*Cornet gourmand* *Glace vanille-fraise*	
			Clémentine ***Surprise chocolat***	Fruit de saison
Lait nature et Fruit **Pain et camembert**	**Petit suisse et Fruit** **Croissant**	**Lait nature et Compote** **biscuit**	**Lait et Fruit** **gâteau fraise**	**Lait nature et Fruit** **Marbré chocolat**

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

p.à.p proposée à part

Pain 100% local

Aide UE à destination des écoles

Label rouge

AOP

Produits issus de la pêche durable

Viande d'origine France

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus vacances de la
Semaine du 21 au 25 décembre 2026

Eveil et Goût — Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU PLANETE		MENU PLANETE	
Endives *vinaigrette aux agrumes*	Salade iceberg et oignons frits *Vinaigrette aux herbes*	Betteraves vinaigrette	Nuggets de blé	
Sauté de dinde sauce forestière	Ragoût de lentilles et légumes *(carottes, pommes de terre et poireau)*	Roti de veau au jus	Purée de brocolis	**FERIE**
Tortis 3 couleurs et emmental râpé	Tomme blanche	Pommes de terre en quartiers et ketchup	Fromage frais *Saint Môret*	
Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Moelleux citron	Fruit de saison	
Lait nature et Fruit Gaufre liégeoise	**Yaourt nature et Fruit Pain et chocolat**	**Lait nature et Fruit Roulé framboise**	**Lait nature Compote de fruits et Biscuit**	

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

p.à.p proposée à part

Pain 100% local

Aide UE à destination des écoles

Label rouge

AOP

Produits issus de la pêche durable

Viande d'origine France

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus vacances de la
Semaine du 28 Décembre 2025 au 01 Janvier 2026

Eveil et Goût — Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU PLANETE			
Salade verte et dés de mimolette *Vinaigrette*	Pomelos et sucre	Macédoine mayonnaise		
Wings de poulet	Raviolis au chèvre sauce tomate	Sauté de poulet Sauce au curry	Riz chili égrené végétal	**FERIE**
Duo d'orge perlé et carottes	Salade verte	Pommes de terre sautées	Fromage fondu *vache qui rit*	
Fruit de saison	Crème dessert saveur chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	
Yaourt nature et fruit Gaufre au sucre	**Lait nature et Fruit Pain et fromage**	**Lait et jus d'orange palmier**	**Lait nature et Fruit Cake aux pommes**	

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

p.à.p proposée à part

Pain 100% local

Aide UE à destination des écoles

Label rouge

AOP

Produits issus de la pêche durable

Viande d'origine France

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE