

# Menus de la Semaine du 07 au 11 juillet 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Repas planète</b> 		<b>Repas planète</b> 	
Céleri Rémoulade 	Tomates vinaigrette 	Melon	Carottes râpées  Vinaigrette ciboulette	 Filet de hoki sauce façon marseillaise (fumet de poisson, tomates, ail et soupe de poisson)
Emincé de dinde saveur kebab 	Pizza aux fromages (emmental, mozzarella cheddar)	 Steack haché de bœuf	Omelette  fromage	Haricots verts persillés
Riz et poêlée provençale 	Salade verte 	Pommes-paillassons	Ratatouille	Cantal AOP 
Tarte au flan	Petit pot glacé fraise	Fruits de saison 	Beignet au chocolat 	Pêche blanche
Sablé breton Lait et fruit	Gaufre chocolat Yaourt nature fruit	Pain et confiture Lait et jus de fruit	Madeleine Lait et fruit	Biscuit sablé Lait 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 14 au 18 juillet 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	Repas planète 		Repas planète 	
	Betteraves vinaigrette  Tarte aux fromages (chèvre, emmental) Salade verte  Crème dessert saveur vanille	Concombres façon tzatziki  Rôti de bœuf au jus  Poêlée d'été (duo de courgettes, tomates, maïs) et semoule  Glace petit pot vanille chocolat	Riz à la ratatouille Yaourt aromatisé   Fruit de saison	Beignet de poisson sauce tartare  Penne  Comté   Banane 
	Gâteau framboise Lait et jus fruit	Pain au chocolat Lait et jus fruit	Gaufre liégeoise Lait et jus de fruit	Madeleine lait 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 21 au 25 juillet 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Repas planète</b> 		<b>Repas planète</b> 	
Pommes de terre fondante, emmental et paprika	Pastèque	Tomates mozzarella	Oeufs durs mayonnaise	Carottes râpées 
Sauté de veau  sauce provençale	Clafoutis brocolis mozzarella	Sauté de dinde  sauce tomate, origan	Riz  Chili sin carne (haricots rouges bio, oignons bio, tomates bio)	Filet de hoki sauce citron 
Duo de courgettes 	Purée crécy	Pommes de terre vapeur	Fruits de saison 	Petits pois mijotés
Fruit de saison 	Lacté saveur vanille	Purée de pommes 		Glace chocolat
Pain et confiture Lait et compote	Gaufre au sucre Lait et fruit	Croissant Fromage blanc et fruit	Beignet aux pommes Yaourt nature et fruit	Palmier géant Lait 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 28 juillet au 01 Août 2025



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Repas planète</b> 		<b>Repas planète</b> 	
Melon vert				Tomates vinaigrette 
Sauté de porc ou dinde sauce estragon 	Boulettes de légumes Semoule et légumes couscous	Sauté de bœuf  sauce au curry	Nuggets de blé sauce barbecue	Filet de merlu sauce au citron 
Riz 		Haricots verts	Penne 	Boullgour au dès de carottes
Mousse au chocolat au lait	Yaourt aromatisé 	Fromage frais de campagne 	Cantal AOP 	Fromage blanc aux fruits 
	Fruit de saison 	Cake chocolat framboise	Smoothie mangue banane	
Pain confiture Lait et fruit	Flibustier Lait et fruit	Crêpe au chocolat Lait et fruit	Biscuit beurre Lait et compote	Gâteau fraise Lait 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 04 au 08 Août 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Repas planète</b> 		<b>Repas planète</b> 	
Rôti de dinde  sauce champignons	Concombres vinaigrette  Parmentier de lentilles légumes et purée de patates douces	Rillettes de thon au fromage blanc	Courgettes râpées 	Emincé de radis Vinaigrette à l'ancienne
Purée de brocolis	Salade verte 	Rôti de bœuf au jus 	Omelette  fromage	Paella de la mer 
Cantal AOP 	Petit pot glacé fraise	Pommes-paillassons	Ratatouille	Riz
Fruit de saison 		Fruit de saison 	Beignet aux pommes 	Crème dessert chocolat
Biscuit sablé Lait et compote	Gaufre chocolat Yaourt et jus d'orange	Pain et confiture Lait et fruit	Barre bretonne Fromage blanc et fruit	Madeleine Lait 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 11 au 15 Août 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Repas planète</b> 		<b>Repas planète</b> 	<b>Férié</b>
<p>Pommes de terre fondante, emmental et paprika</p> <p>Sauté de dinde  sauce estragon</p> <p>Brocolis gratinés</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pain et confiture Lait et compote</p>	<p>Melon</p> <p>Riz  Chili sin carne (haricots rouges bio, oignons bio, tomates bio)</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p> <p>Pain d'épices yaourt nature et fruit</p>	<p>Salade verte </p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p>Poêlée d'été (duo de courgettes, tomates et maïs) et semoule</p> <p>Glace petit pot vanille chocolat</p> <p>Pain au chocolat Lait et jus de pommes</p>	<p>Œuf  florentine</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Fromage frais sucré </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Beignet framboise Lait et fruit</p>	

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 18 au 22 Août 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 <b>Repas planète</b>			
<p>Œufs durs mayonnaise </p> <p>Raviolis sauce tomates à la viande de bœuf</p> <p>Salade verte </p> <p>Lacté saveur vanille</p> <p>Gaufre au sucre Lait et fruit</p>	<p>Sauce tomates lentilles façon bolognaise</p> <p>Coquillettes</p> <p>Carré</p> <p>Cake pois chiches cacao</p> <p>Pain et confiture Lait et jus de pomme</p>	<p>Concombres sauce fromage blanc fines herbes</p> <p>Sauté de bœuf  sauce tomate, origan</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Purée de pommes </p> <p>Croissant fromage blanc et fruit</p>	<p>Tomates mozzarella</p> <p>Quenelles sauce tomate et tian de légumes à la provençale</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pain et chocolat Lait et jus de pomme</p>	<p>Cèleri rémoulade </p> <p>Colin d'Alaska pané </p> <p>Riz sauce citron</p> <p>Glace vanille</p> <p>Palmier géant Yaourt et compote</p>

*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 25 au 29 Août 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Repas planète</b> 		<b>Repas planète</b> 	
Pastèque				Carottes râpées vinaigrette moutarde 
Emincé de dinde  Sauce aux olives	Omelette basquaise 	Sauté de veau  sauce au thym	Fusilli  aux légumes du sud	Filet de merlu sauce au citron 
Penne 	Semoule et légumes couscous	Haricots verts	Pointe de brie	Ratatouille et boulgour
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison 	Fromage blanc et sucre	Banane 	Fromage blanc aux fruits 
Roulé confiture petit filou et fruit	Flibustier Lait et fruit	Gâteau yaourt Lait et jus d'orange	Biscuit beurre Lait et compote	Pain et fromage Lait 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