Menus de la
Semaine du 01 au 05 Septembre 2025

Eveil et Goût — Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas planète		**Menu de la rentrée** C'EST LA FÊTE	
Carottes râpées *Vinaigrette*		Tomates au basilic et dés St nectaire AOP *Vinaigrette moutarde*	Melon	Colin d'Alaska sauce citron
Steak haché de bœuf sauce tomate douce aux légumes	Gnocchettis, brocolis sauce blanche mozzarella cheddar	Rôti de veau sauce miel poivrons	Hamburger végétarien «pain brioché, tomate, oignon, cheddar, mozzarella, nuggets à l'emmental»	Riz à l'indienne
Spaghettis	Yaourt aromatisé	Courgettes	pommes paillassons	Fromage frais cantadou ail et fines herbes
Fruit de saison	Fruit de saison	Beignet au chocolat et à la noisette	Crème dessert saveur caramel	Purée de pommes
			Sirop de grenadine	
beignet aux pommes Yaourt nature et fruit	Gaufre chocolat Lait et fruit	Pain et confiture Fromage blanc et fruit	Cake aux pommes Lait et jus de fruits	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 — Décongelé

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 08 au 12 Septembre 2025

Eveil et Goût — Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas Planète		**Repas Planète**	
Aiguillettes de poulet sauce curry	Melon jaune	Pizza aux fromages (emmental, chèvre et cheddar)	Salade batavia et oignons frits, vinaigrette	Concombres *vinaigrette*
Carottes au jus et Farfalles	Omelette fines herbes	Rôti de bœuf	Boulettes de légumes	Blanquette de poisson blanc
Yaourt aromatisé	Blé à la tomate	Haricots verts	Couscous aux légumes (*semoule, légumes couscous, pois chiches, raisins secs, tomates*)	Purée Saint Germain (pois cassés)
Fruit de saison	Lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison	Fromage blanc et sucre	Gâteau aux haricots blancs et myrtilles
Madeleine lait et jus de fruits	Beignet aux pommes Lait et fruit	Pain au chocolat Yaourt et fruit	Gâteau à l'abricot Lait et jus d'orange	Pain et Cantafrais Compote de pommes

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 — Décongelé

Noa et Papille

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 15 au 19 Septembre 2025

Eveil et Goût — Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas Planète		Repas Planète	
	Tomates mozzarella *vinaigrette ciboulette*	Céleri râpé au fromage blanc		Chou blanc et dés de mimolette
Sauté de porc au romarin Sauté de dinde au romarin		Boulettes de mouton au jus	Nuggets de blé ketchup	Filet de merlu sauce curry
Chou-fleur	Pennes tomates lentilles corail, haché végétal, emmental râpé		Purée de pommes de terre	
Cantal AOP		Boulgour	Coulommiers	Lentilles corail à l'indienne
	Chouquettes crème vanille	Yaourt aromatisé	Salade de fruits frais	Fruit de saison
Fruit de saison				
Gaufre au sucre Yaourt et fruit	Pain et chocolat Petit suisse et fruit	Croissant Lait et fruit	Palmier géant Lait et compote	Roulé confiture Lait et jus de fruits

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

Pain 100% local

Label rouge

AOP

Produits issus de la pêche durable

Viande d'origine France

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 22 au 26 Septembre 2025

Eveil et Goût — Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas Planète		**Repas Planète**	
Radis beurre			Chou rouge vinaigrette et dés d'edam	
Sauté de bœuf aux olives	Quenelles sauce mornay	Rôti de veau aux herbes	Boulgour à la Mexicaine	Colin d'Alaska pané et riz soufflé
Haricots verts	Riz	Purée de potiron	Haricots beurre	Torsades et mozzarella râpée
Mousse au chocolat au lait	Pointe de brie	Yaourt nature et sucre		Fromage frais aromatisé
	Fruit de saison	Eclair à la vanille	Gâteau aux pommes	Fruit de saison
Flibustier Lait et fruit	Crêpe au chocolat Lait et jus de fruits	Pain et fromage et compote	Biscuit beurre Yaourt et fruit	Chausson aux pommes Lait et fruit

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

Pain 100% local

Label rouge

AOP

Produits issus de la pêche durable

Viande d'origine France

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 29 septembre au 03 Octobre 2025

Eveil et Goût — Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas Planète		**Repas Planète**	
	Concombres vinaigrette	Cèleri râpé au curry *Vinaigrette moutarde*		Carottes râpées *vinaigrette* et dés de gouda
Sauté de dinde sauce poivre		Poulet rôti	Œufs durs sauce mornay	Filet de hoki sauce dieppoise
Ratatouille et pommes de terre	Fondant aux carottes, au potiron, fromage de brebis et cumin, pommes de terre	Epinards béchamel et pommes de terre	Purée de butternut	Farfalles
Camembert			Petit fromage frais nature	
	Gaufre liégeoise	Yaourt aromatisé		
Fruit de saison			Fruit de saison	Lacté gélifiié saveur vanille
Gaufre chocolat Yaourt et fruit	Pain et brie Fruit	Barre bretonne Lait et fruit	Biscuit sablé Lait et compote	Madeleine lait et jus de fruits

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

Pain 100% local

Label rouge

AOP

Produits issus de la pêche durable

Viande d'origine France

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 06 au 10 Octobre 2025

Eveil et Goût — Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas Planète		**Repas Planète**	
Salade iceberg et betteraves *Vinaigrette moutarde*	Feuilleté au fromage fondu	Salade de radis *Vinaigrette aux herbes*	Panais rémoulade aux pommes Dés de cantal AOP	Velouté patates douces
Escalope de dinde au cheddar sauce tomate	Jardinière de légumes (*carotte, p.pois, h.vert, navet)* et pommes de terre vapeur	Emincé de bœuf sauce barbecue	Penne sauce aux épinards, emmental et champignons.	Poissons façon mafé *Colin*
Pommes smile		Purée de carottes		Boulgour
Fruits de saison	Gâteaux au chocolat et haricots blancs	Fromage blanc et sucre	Smoothie ananas passion	Banane topping chocolat
Chausson aux pommes Yaourt nature et fruit	Gaufre chocolat Lait et fruit	Biscuit sablé Lait et fruit	Pain et miel Lait et jus de fruits	Pain et confiture Fromage blanc et compote

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

Pain 100% local

Label rouge

AOP

Produits issus de la pêche durable

Viande d'origine France

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 13 au 17 Octobre 2025

Nos régions

L'ODYSSEE DU GOÛT — Eveil et GOÛT — Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Ile de France	**Normandie**	**Haut de France**	**Nouvelle Aquitaine**	**Auvergne Rhône-Alpes**
Emincé de dinde sauce aux champignons de paris	Salade d'agrumes aux croutons	Cèleri *vinaigrette moutarde*	Œufs durs mayonnaise	Filet de merlu sauce citron
Petits pois aux petits oignons	Flan de légumes (*poireaux, carottes, pommes de terre*)	Saucisses Strasbourg/ Saucisses de volaille	Riz pilaf	Gratin dauphinois
Fromage blanc et sucre	Yaourt aromatisé	Lentilles	Tian de légumes	Cantal
Fruit de saison	Tarte aux pommes normande	Lacté saveur vanille nappé caramel	Fondant au potimarron et aux pépites de chocolat	Fruit de saison
Croissant Lait et fruit	Pain et chocolat Fromage blanc et fruit	Palmier géant Lait et compote	Roulé confiture Yaourt et fruit	Flibustier Lait et jus de fruits

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

Pain 100% local

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 20 au 24 octobre 2025

Eveil et Goût — Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas Planète		**Repas planète**	
Salade pommes de terre *Vinaigrette*	Coleslaw	Velouté de potiron et fromage fondu vache qui rit	Carottes râpées	
Sauté de veau sauce estragon	Curry de pois chiches et épinards	Jambon de porc / Jambon de dinde	Nuggets à l'emmental	Hoki sauce basilic
Gratin d'aubergines, tomates et béchamel	Blé	Courgettes et fromage type parmesan	Purée de patates douces	Tortis
Fruit de saison	Lacté saveur chocolat	Flan pâtissier	Clafoutis aux abricots	Tomme blanche Fruit de saison
Crêpe au chocolat Lait et jus de fruits	Biscuits beurre Lait et compote	Pain et fromage Lait et fruit	Madeleine Yaourt et fruit	Gâteau au chocolat Petit Suisse et fruit

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

Pain 100% local

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 27 au 31 octobre 2025

Eveil et Goût — Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas Planète		**Repas Planète**	
	Betteraves rémoulade	Terrine de volaille Cornichons	Carottes râpées *vinaigrette, dés d'edam*	
Sauté de bœuf sauce aux olives				Emincé de saumon sauce crème
Semoule	Pomme de terre sauce tajine pois chiches et raisins secs	Roti de veau	Omelette à l'emmental Macaronis	Brocolis persillés
Yaourt aromatisé		Haricots verts		
				Tomme blanche
Fruit de saison	Beignet aux pommes	Salade de fruit frais	Muffin pépite chocolat	Fruit de saison
Crêpe au chocolat Lait et jus de fruits	Biscuits beurre Lait et compote	Pain et fromage Lait et fruit	Madeleine Yaourt et fruit	Gâteau au chocolat Petit Suisse et fruit

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

Pain 100% local

Label rouge

AOP

Produits issus de la pêche durable

Viande d'origine France

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE