

Menus de la Semaine du 03 au 07 Novembre 2025

**C'EST
LA
FÊTE**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU PLANETE 		MENU PLANETE 	
Sauté de bœuf  sauce au poivre	Carottes râpées  vinaigrette	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 	Boulgour 	Haricots verts  à l'ail
Petit fromage frais aromatisé	Fromage blanc sucré	Camembert 	Brie	Yaourt nature 
Fruit de saison 	Compote de pommes poires	Tarte fine aux pommes	Fruit de saison 	Eclair au chocolat 
Fromage blanc et fruit Biscuit beurre	Lait nature et fruit Chausson aux pommes	Lait nature et fruit Pain au lait	Lait nature et fruit Gaufre chocolat	Lait nature et jus de pomme

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



Noa et Papille



Viande charolaise



Label rouge



Issu de l'agriculture biologique



AOP



Plat végétarien



Produits issus de la pêche durable



Pain 100% local

Viande d'origine France



Pain et confiture



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 10 au 14 Novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			MENU PLANETE 	
Sauté de dinde  aux olives	FERIE	Cèleri  rémoulade	Endives vinaigrette et dés de cantal AOP	Parmentier de poisson  blanc
Pommes paillassons ketchup/mayonnaise		Roti de bœuf  sauce au paprika	Macaronis  sauce haricots blancs façon bolognaise	Petit fromage frais aromatisé
Yaourt nature  et sucre		Duo de riz et brunoise de légumes	Brioche aux pépites de chocolat	Fruit de saison 
Fruit de saison 		Lacté saveur vanille caramel	Lait nature et jus fruit Pain au chocolat	Lait nature et Fruit Moelleux Fraise
Lait nature et fruit Barre bretonne		Lait nature et fruit Gaufre liégeoise		

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



Noa et Papille



Viande charolaise



Label rouge



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 17 au 21 Novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU PLANETE 		MENU PLANETE 	
Sauté de veau  sauce moutarde	Carottes râpées  vinaigrette	Aiguillettes de poulet  sauce au poivre	Velouté de potiron, lentilles corail, miel et emmental	Filet de merlu  sauce citron
Brocolis et blé 	Gratin de pommes de terre, courgettes et fromage à raclette	Torsades	Tarte aux fromages (mozzarella, emmental)	Semoule 
Bûche de lait mélange	Fromage blanc  et sucre	Cantal AOP	Salade verte	Saint Paulin
Fruit de saison 		Dessert lacté à boire vanille	Beignet chocolat noisette 	Fruit de saison 
Lait nature et fruit Gâteau abricot	Lait nature et jus fruit Croissant	Lait nature et fruit Madeleine	Lait nature et fruit Crêpe sucré	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



Noa et Papille



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 24 Novembre au 28 Novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU PLANETE 		MENU PLANETE 	
Mâche et betteraves Vinaigrette Et dés d'emmental	Endives et croûtons Vinaigrette aux noix		Soupe de brocolis et mascarpone	Salade d'agrumes Vinaigrette
Steak haché de bœuf sauce aux olives 	Nuggets de blé Et ketchup	Escalope de dinde  sauce champignons	Quenelles natures sauce Nantua	Filet de hoki  sauce basilic
Boulgour 	Purée de butternut Bio  et emmental râpé	Haricots verts 	Carottes  au jus	Coquillettes  et emmental râpé
Fruit de saison 	Purée de pommes 	Yaourt aromatisé 	Moelleux au citron	Petit fromage frais aromatisé
Lait nature et fruit madeleine	Lait nature et fruit Pain et brie	Lait nature et fruit Flibustier	Yaourt arôme fruit cake chocolat	Lait nature et fruit gaufre sucrée

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 01 au 05 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU PLANETE 		MENU PLANETE 	
Salade verte Vinaigrette moutarde Et dés de mimolette	Salade de lentilles			
Rôti de porc  au jus S/P: rôti de dinde  au jus	Œufs durs  à la florentine	Sauté d'agneau  au curry	Chili végétal aux haricots rouge et égrené végétale	Coleslaw 
Chou vert et pommes de terre sauce béchamel	Epinards	Jardinière de légumes Semoule	Riz 	Cubes de colin  sauce tomate et basilic
Fruit de saison 	Fromage blanc  et sucre	Fromage frais  chanteneige	Saint-nectaire AOP	Pennes semi-complètes 
Pain & fromage fondu Fruit	Fromage blanc et fruit Roulé 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



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 08 au 12 décembre 2025

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

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



Noa et Papille



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 15 au 19 décembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU PLANETE		REPAS DE NOEL	MENU PLANETE
Chou rouge et dès de gouda	Potage poireaux pommes de terre	Salade batavia <i>Vinaigrette balsamique</i>	<i>Poisson frais pané et citron</i> Sauce tartare <i>Riz thaï safrané</i>	Omelette
Sauté de veau au romarin	Nuggets à l'emmental	Sauté de bœuf	<i>Fromage frais croc'lait</i>	Ratatouille et semoule
Carottes et haricots blancs	Haricots verts persillés	Gnocchis et fromage parmesan	<i>Bouchée croquante chocolatée aux céréales</i>	Brie
Beignet framboise	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	<i>Surprise chocolat et clémentine</i>	Fruit de saison
Lait nature et fruit Pain et camembert	Petit suisse et fruit Croissant	Lait nature et Compote biscuit	Lait et jus de 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



Noa et Papille



Viande charolaise



Label rouge



Issu de l'agriculture biologique



AOP



Plat végétarien



Produits issus de la pêche durable



Pain 100% local

Viande d'origine France



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus vacances de la Semaine du 22 au 26 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU PLANETE 		MENU PLANETE 	
Salade d'agrumes cannelle	Salade iceberg et oignons frites <i>Vinaigrette aux herbes</i>	Betteraves  vinaigrette	FERIE	Colin d'Alaska pané et riz soufflé 
Sauté de dinde  sauce forestière	Ragoût de lentilles et légumes (<i>carottes, pommes de terre et poireau</i>)	Wings de poulet		Purée de brocolis 
Tortis 3 couleurs et emmental râpé	Tomme blanche	Pommes de terre en quartiers et ketchup		Fromage frais <i>Saint Môret</i>
Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Gâteau à la noix de coco		Fruit de saison 
Lait nature et fruit Gaufre liégeoise	Yaourt nature et fruit Pain au chocolat	Lait nature et fruit Cake 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



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 vacances de la Semaine du 29 Décembre 2025 au 02 Janvier 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU PLANETE 			
Salade iceberg et dés de mimolette <i>Vinaigrette</i>	Pomelos et sucre	Potage Dubarry 		Filet de merlu sauce Bretonne 
Roti de veau  sauce au fromage frais cantadou, agrumes	Raviolis au chèvre sauce tomate	Aiguillettes de poulet Sauce au curry 	FERIE	Riz 
Carottes  au jus Blé	Salade verte	Pommes de terre dauphine		Fromage fondu <i>vache qui rit</i>
Fruit de saison 	Crème dessert saveur chocolat	Eclair au café 		Fruit de saison 
Yaourt nature et fruit Gaufre au sucre	Lait nature et Fruit Palmier	Lait et jus d'orange Pain et fromage		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



Noa et Papille



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