















Menus de la Semaine du 05 au 09 Janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu planète 		Menu planète  	
<p>Salade verte aux croûtons et dés de cantal AOP </p> <p>Sauté de bœuf  sauce épicée (tomates, oignons, quatre épices)</p> <p>Duo de petits pois et carottes</p> <p>Mousse chocolat</p> <p><i>Pain et confiture</i> <i>Yaourt nature et fruit</i></p>	<p>Betteraves  vinaigrette</p> <p>Pâtes torsades  sauce à l'égrené végétal façon bolognaise (<i>Égrené végétal</i> )</p> <p>Yaourt nature  et sucre</p> <p><i>Croissant</i> <i>Lait nature et fruit</i></p>	<p>Rôti de veau  jus à l'estragon</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Carre d'avoine banane</i> <i>Lait nature</i></p>	<p>Potage légumes de saison</p> <p>Omelette nature </p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Galette frangipane</p> <p><i>Pain et fromage fondu</i> <i>Lait nature et fruit</i></p>	<p>Carottes râpées  vinaigrette</p> <p>Parmentier potiron de poisson blanc  (<i>Purée de potiron</i>)</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p> <p><i>Madeleine</i> <i>Lait nature et jus de fruit</i></p>

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 12 au 16 Janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu planète 		Menu planète 	
<p>Sauté de dinde  sauce façon orientale (épices, oignons rouges, tomate)</p> <p>Carottes persillées et blé</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Emincé d'endives Vinaigrette moutarde et bleu d'auvergne AOP </p> <p>Couscous végétal aux cinq légumes et aux raisins secs (semoule et légumes couscous </p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>	<p>Cèleri  rémoulade</p> <p>Rôti de porc / Rôti de dinde  Sauce aigre douce</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Purée de pommes </p>	<p>Soupe de lentilles corail et patates douces</p> <p>Nuggets à l'emmental</p> <p>Haricots verts  persillés</p> <p>Yaourt aromatisé </p>	<p>Salade verte et oignons frits vinaigrette aux agrumes</p> <p>Colin d'Alaska pané et citron </p> <p>Purée de chou-fleur et de pommes de terre (pommes de terre </p> <p>Cake aux poires</p>
<i>Pain au lait Lait nature et fruit</i>	<i>Beignet aux pommes  Petit filou et fruit</i>	<i>Pain et miel Lait nature et fruit</i>	<i>Cake nature Lait nature et fruit</i>	<i>Biscuit sablé Lait nature et compote de pommes</i>

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 19 au 23 Janvier 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu planète 		Menu planète 	
<p>Cuisse de poulet  rôti au jus</p> <p>Crumble de courgettes (courgettes )</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Potage de légumes racines</p> <p>Crozets sauce fromage tartiflette, emmental</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Coleslaw et dés de tomme blanche</p> <p>Gratin de pommes de terre, poulet et fromage cheddar (sauté de poulet )</p> <p>Salade verte</p> <p>Eclair au chocolat </p>	<p>Panais rémoulade aux pommes</p> <p>Hamburger végétarien (nuggets de fromage, tomates, oignons)</p> <p>Pomme paillasson, ketchup</p> <p>Smoothie poires et miel</p>	<p>Emincé de saumon </p> <p>Purée de brocolis </p> <p>Pointe de brie </p> <p>Fruit de saison</p>
<i>Carre d'avoine banane Lait nature</i>	<i>Madeleine Yaourt nature et fruit</i>	<i>Pain et fromage frais Lait nature et fruit</i>	<i>Pain et confiture Lait nature et fruit</i>	<i>Petit beurre Lait nature et fruit</i>

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



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 26 au 30 Janvier 2026



Découvrir pour mieux



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu planète 		Menu planète 	
Blanquette de veau 	Potage potiron	Emincé de dinde sauce moutarde 	Chou blanc  , maïs et mimolette	Bâtonnets de carottes rôtis
Pommes de terre et carottes  persillées	Fajitas (égrené végétal  , haricots rouges, salade et sauce végétale)	Haricots blancs 	Riz 	Filet de hoki sauce dieppoise 
Pavé demi-sel		Bûche de lait mélange (Fromage à base de lait de vache et de chèvre)	Sauce lentilles vertes et tomates façon bolognaise	Épinards branches béchamel 
Fruit de saison	Mousse chocolat	Fruit de saison 	Brownie mexicain (haricots rouges chocolat)	Fruit de saison 
<i>Pain et chocolat Lait nature et fruit</i>	<i>Gaufre au sucre Lait nature et fruit</i>	<i>Pain et confiture Lait nature et fruit</i>	<i>Sablé breton Lait nature et compote de fruits</i>	<i>Gaufrette Lait nature et fruit</i>

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



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 de la Semaine du 02 au 06 Février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu planète 		Vive les crêpes 	
Escalope de dinde  sauce tikka massala	Salade verte  Et mimolette 	Carottes râpées 	Soupe de lentilles 	Filet de merlu sauce curry 
Spaghetti aux brocolis	Quenelles nature sauce tomate	Sauté de bœuf  Sauce aux olives	Tarte aux fromages (emmental, mozzarella, fromage italien)	Boulgour
Coulommiers	Riz 	Gratin de chou- fleur 	Haricots verts 	Saint nectaire AOP 
Fruit de saison 	Yaourt nature  et sucre	Crème dessert au chocolat	Crêpe nature et confiture	Fruit de saison
<i>Barre bretonne</i> <i>Lait nature et fruit</i>	<i>Pain et chocolat</i> <i>Lait nature et fruit</i>	<i>Pain et confiture</i> <i>Lait nature et fruit</i>	<i>Pain et fromage fondu</i> <i>Lait nature et jus de fruit</i>	<i>Madeleine</i> <i>Lait nature et fruit</i>

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 09 au 13 Février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Menu planète		Menu planète 	
Sauté de porc / Sauté de dinde  sauce caramel	Velouté de légumes et fromage fondu (<i>vache qui rit</i>)	Chou-fleur vinaigrette et dès d'edam	Salade verte et croûtons <i>Vinaigrette à l'huile de noix</i> Emmental	Salade coleslaw(carottes, chou blanc, oignons et dès de saint nectaire AOP 
Haricots beurre et pommes de terre 	Orge perlé  crème de lentilles corail au curry et mais	Sauté de poulet  au poivre	Sorrisi ricotta épinards sauce crème (échalotes, persil, moutarde et crème)	Filet de colin sauce  citron
Pont l'évêque 		Pommes smille		Purée de courges et de pommes de terre 
Fruit de saison 	Chouquettes à la crème 	Fruit de saison	Purée de pommes 	Dessert lacté à boire poire cassis
<i>Gâteau framboise Lait nature et fruit</i>	<i>Pain et fromage fondu Lait nature et fruit</i>	<i>Cake chocolat Lait nature et jus de fruit</i>	<i>Croissant Lait nature et fruit</i>	<i>Crêpe à la fraise Lait nature et fruit</i>

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 16 au 20 Février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu planète 		Menu planète 	
Sauté de bœuf  sauce au romarin	Feuilleté au fromage fondu	Chou rouge vinaigrette et dés de gouda	Carottes râpées  vinaigrette	Filet de hoki sauce  végétale à la menthe, épice kebab
Blé  à la tomate	Penne	Sauté de dinde  au curry	Omelette  à l'emmental	Purée de butternut
Yaourt nature  et confiture	Korma végétarien (ail, carottes, tomates, crème et curry) Chou fleur et cranberry	Lentilles  au jus	Haricots verts  persillés	Camembert 
Fruit de saison	Fruit de saison 	Tarte fine aux pommes	Muffin aux pépites de chocolat	Fruit de saison
<i>Roulé framboise Lait nature et fruit</i>	<i>Pain et fromage frais Lait nature et jus de fruit</i>	<i>Pain et confiture Yaourt nature et fruit</i>	<i>Carré d'avoine banane Lait nature</i>	<i>Biscuit beurre Lait nature et compote</i>

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 scolaires

Semaine du 23 au 27 Février 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu planète 		Menu planète 	
Endives émincées Vinaigrette à l'huile de colza/olive citron et cantal AOP 	Potage aux poireaux	Macédoine vinaigrette	Œufs durs  à la florentine	Salade de lentilles Vinaigrette moutarde et emmental
Sauté de dinde  sauce au paprika	Pizza aux trois fromages (cheddar, mozzarella emmental)	Steak haché de bœuf sauce barbecue 	Epinards et pommes de terre  sauce béchamel	Colin d'Alaska  sauce basquaise
Choux de Bruxelles persillés	Salade verte	Macaronis 	Saint nectaire AOP 	Brocolis 
Gaufre nappée chocolat	Fruit de saison 	Petit fromage frais aux fruits	Fruit de saison 	Purée de pommes 
<i>Pain et fromage fondu Lait nature et fruit</i>	<i>Croissant Lait nature et jus de fruit</i>	<i>Pain et confiture Lait nature et fruit</i>	<i>Gaufre nature Yaourt nature et fruit</i>	<i>Pain et chocolat Lait nature et fruit</i>

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



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 scolaires

Semaine du 02 Mars au 06 Mars 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu planète 		Menu planète 	
Salade verte et dés de cantal AOP 	Riz 	Emincé de chou rouge Vinaigrette balsamique	Carottes râpées  Vinaigrette	Betteraves, croûtons et dés d'emmental
Saucisse de volaille	Sauce chili, haricots rouges, poivrons, cheddar, maïs	Rôti de bœuf  au jus	Pâtes torsades	Filet de merlu sauce agrumes
Haricots verts 	Petit moulé fromage frais	Gnocchis et emmental râpé	Boulettes de légumes (Lentilles, Sarrasin) sauce tomate	Pommes de terre quartier avec peau Ketchup
Dessert lactée gélifiée vanille caramel	Fruit de saison 	Cake chocolat	Fromage blanc  et sucre	Fruit de saison 
<i>Pain et fromage frais Lait nature et fruit</i>	<i>Croissant Lait nature et fruit</i>	<i>Pain et confiture Lait nature et jus de fruit</i>	<i>Gâteau aux pommes Lait nature et fruit</i>	<i>Madeleine yaourt nature et fruit</i>

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



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