

# Menus de la Semaine du 05 au 09 Janvier 2026



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

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



Viande charolaise



Label rouge



Issu de l'agriculture  
biologique



AOP



Plat végétarien



Produits issus de  
la pêche durable



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



Nea et Papille



Viande charolaise



Issu de l'agriculture biologique



AOP



Plat végétarien



Produits issus de la pêche durable



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



Viande charolaise



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

Pain 100% local

*Nea et Papille*



Label rouge



AOP



Produits issus de la pêche durable



Viande d'origine France



**sodexo**

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 26 au 30 Janvier 2026



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 fait nature et fruit</i>	<i>Gaufre au sucre fait nature et fruit</i>	<i>Pain et confiture fait nature et fruit</i>	<i>Gablé breton fait nature et compote de fruits</i>	<i>Gaufrette fait nature et fruit</i>

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



Viande charolaise



Label rouge



Issu de l'agriculture biologique



AOP



Plat végétarien



Produits issus de la pêche durable



Viande d'origine France



**sodexo**

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 02 au 06 Février 2026



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

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



Nea et Papille



Viande charolaise



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Produits issus de  
la pêche durable



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

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



*Nea et Papille*



Viande charolaise



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Produits issus de  
la pêche durable



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
	<b>Menu planète</b> 		<b>Menu planète</b> 	
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 kébab 
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		Tarte fine aux pommes	Muffin aux pépites de chocolat	Fruit de saison
<i>Roulé framboise fait nature et fruit</i>	<i>Fruit de saison</i> 	<i>Pain et fromage frais fait nature et jus de fruit</i>	<i>Caré d'avoine banane fait nature</i>	<i>Biscuit beurre fait nature et compote</i>

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



Viande charolaise



Label rouge



Issu de l'agriculture biologique



AOP



Plat végétarien



Produits issus de la pêche durable



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	Saintnectaire 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



Viande charolaise



Label rouge



Issu de l'agriculture biologique



AOP



Plat végétarien



Produits issus de la pêche durable



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
	<b>Menu planète</b> 		<b>Menu planète</b> 	
Salade verte et dés de cantal AOP 	Riz 	Emincé de chou rouge <i>Vinaigrette balsamique</i>	Carottes râpées  <i>Vinaigrette</i>	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 fait nature et fruit</i>	<i>Croissant fait nature et fruit</i>	<i>Pain et confiture fait nature et jus de fruit</i>	<i>Gâteau aux pommes fait 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



Viande charolaise



Issu de l'agriculture biologique



AOP



Plat végétarien



Produits issus de la pêche durable



Viande d'origine France



**sodexo**

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE