

Menus SV

Semaine du 05 au 09 janvier 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			C'EST LA FÊTE L'épiphanie	
Cordon bleu de dinde	Carottes râpées	Saute de veau	Soupe légumes	Blanquette de poisson
Haricot vert	Riz et chili végétal aux haricots rouges (plat complet)	Boulgour	Sauce bolognaise	Brocolis
Pomme de terre vapeur	(plat complet)	Cordial de légumes	Spaghetti	Blé tendre
Mimolette	Muffin	Tomme blanche	Cordial de légumes	Croc lait
Compote de fruits		Mousse chocolat	Galette des rois	Yaourt aromatisé

Légende :



Décongelé



Issu de l'Agriculture Biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Œuf de poule élevée en plein air

Menus SV

Semaine du 12 au 16 janvier 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Merguez	Œuf dur mayonnaise	Saute de bœuf	Saupe de légumes	
Semoule	Poulet basquaise	Lentille	Omelette ciboulette	Filet de merlu sc crème
Légumes couscous	Epinard béchamel	Cordial de légumes	Carotte petit pois	Chou-fleur
Fromage frais Petit Louis	Penne	Yaourt nature sucre	Purée de PDT	Riz Thaï
Crème dessert vanille	Fromage blanc oreo	Muffin	Cake à la châtaigne	Emmental
				Yaourt aux fruits

Légende :



Décongelé



Issu de l'Agriculture Biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Œuf de poule élevée en plein air

Menus SV

Semaine du 19 au 23 janvier 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			C'EST LA FÊTE Menue montagne	
Emince de dinde caramel	Œuf sauce curry	Pilon de poulet	Soupe de pois cassés	Meunier de poisson
Torsade	Tajine Marocain	Carotte persillé	Crozets sauce fromage tartiflette	Boulgour
Ratatouille	Pois chiche 5 céréales	Blé	Saucisse fumée	Carottes
Gouda	Gaufre sucre glace	Mimolette	Crozets	Yaourt nature sucre
Mousse chocolat		Compote de fruits	Poêlée forestière	Flan vanille
			Biscuit de Savoie	

Légende :



Décongelé



Issu de l'Agriculture Biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Œuf de poule élevée en plein air

Menus SV

Semaine du 26 au 30 janvier 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Boulette bœuf provençale	Soupe carotte crème	Steak poulet	Macédoine de légumes	Colin PMD sauce tomate
Riz	Saute de poulet au olive	Frites	Nugget de blé	Coquillettes
Carottes au thym	Blé	Haricot vert	Gratin de navets et oignons caramélisés	Fondue de poireau
Edam	Haricot vert	Mimolette	Purée de PDT	Yaourt nature sucre
Yaourt aux fruits	Paris- Brest	Crème dessert vanille	Gâteau au chocolat	Compote pomme fraise

Légende :



Décongelé



Issu de l'Agriculture Biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Œuf de poule élevée en plein air

sodexo

Tout commence au quotidien

Menus SV

Semaine du 02 au 06 février 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			C'EST LA FÊTE	
Merguez	Soupe patate douce	Blanquette de veau	La chandeleur	Merlu sauce tomate
Semoule	Égrené végétale	Riz thaï	Crêpe fromage	Fondue de chou vert
Légumes couscous	Haricots beurre	Mélange de légumes	Pilon de poulet	Lentille
Mimolette	Torsades	Gouda	PDT au rôti	Yaourt nature sucre
Fromage blanc oréo	Muffin	Crème dessert vanille	Cordiale de légumes	Compote de pomme
			Crêpe chocolat	

Légende :



Décongelé



Issu de l'Agriculture Biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Œuf de poule élevée en plein air

Menus SV

Semaine du 09 au 13 février 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Colombo de porc	Carotte râpé		Soupe de légumes	
Meunier de poisson	Steak de veau aux oignons	Saute de bœuf	Omelette aux herbes	Colin d'Alaska PMD pané
Riz andalou	Fricasse de colin	Haricot vert	Brocolis	Chou-fleur béchamel
Cordial de légumes	Carottes	Penne sauce	Purée de PDT	Blé pilaf
Gouda	Boulgour	Emmental	Brownies chocolat	Croc lait
Tarte pomme	Yaourt aux fruits	Compote de fruits		Fromage blanc crème de marron

Légende :



Décongelé



Issu de l'Agriculture Biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Œuf de poule élevée en plein air

Menus SV

Semaine du 16 au 20 février 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Cordon bleu de dinde	Carottes râpées	Saute de dinde	Sauce bolognaise	Soupe légumes
Haricot vert	Riz et chili végétal aux haricots rouges (plat complet)	Penne Cordial de légumes	Spaghetti	Blanquette de poisson
Pomme de terre vapeur	Muffin	Tomme blanche	Cordial de légumes	Brocolis
Mimolette		Tarte pomme	Croc lait	Blé tendre
Compote de fruits			Gâteau pépite chocolat	Yaourt aromatisé

Légende :



Décongelé



Issu de l'Agriculture Biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Œuf de poule élevée en plein air

sodexo

Tout commence au quotidien