












Menus

Semaine du 05 Mai au 09 Mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas planète	Repas planète	Férié	
<p>Sauté de veau  Marengo</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Beignet framboise </p>	<p>Concombres persillés </p> <p>Omelette  sauce Basquaise (poivrons, oignons et tomates)</p> <p>Carottes  au jus</p> <p>Fromage blanc sucré </p>	<p>Riz  sauce chili végétarien (haricots rouges maïs)</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Purée de pommes </p>		<p>Radis ,carottes, concombres sauce au guacamole et fromage blanc ,</p> <p>Saumon émincé sauce aigre douce </p> <p>Purée de pomme de terre et de salsifis</p> <p>Fruit de saison </p>
<i>Pain et fromage Lait et fruit</i>	<i>Croissant Lait et jus fruit</i>	<i>Cake chocolat Yaourt à boire et fruit</i>		<i>Galette bretonne Lait 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



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 12 Mai au 16 Mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas planète		Repas planète	
<p>Poulet rôti à l'estragon </p> <p>Haricots verts  Pommes chips</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Pain et confiture</i> <i>Lait et fruit</i></p>	<p> Couscous végétarien (Semoule, légumes couscous, pois chiches, raisins secs fève de soja)</p> <p>Légumes couscous </p> <p>Saint nectaire </p> <p>Eclair au chocolat </p> <p><i>Pain au chocolat</i> <i>yaourt et fruit</i></p>	<p>Emincé de dinde sauce au romarin </p> <p>Carottes </p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Banane </p> <p><i>Gâteau chocolat</i> <i>Lait et fruit</i></p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Pâtes coquillettes aux légumes du sud et emmental râpé </p> <p>Gâteau au chocolat et aux haricots rouges</p> <p><i>Gaufre au sucre</i> <i>Lait et fruit</i></p>	<p>Tomates  vinaigrette ciboulette</p> <p>Parmentier de poisson blanc</p> <p>Et parmesan</p> <p>Fruit de saison</p> <p><i>Madeleine</i> <i>Lait et 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



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 19 Mai au 23 Mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas planète	Vendredi
	Repas planète		LES NOUVELLES RECETTES 	
Escalope cordon bleu	Betteraves  sauce ravigote	Blanquette de veau  aux champignons	Salade de lentilles  et fromage de brebis	Salade iceberg et dés de cantal AOP 
Courgettes gratinées 	Pizza emmental râpé mozzarella 	Boulgour	Nuggets de blé ketchup	Farfalles  sauce au thon et tomate façon bolognaise
Yaourt aromatisé 	Salade verte	Camembert 	Epinards en branches béchamel 	
Fruit de saison 	Salade de fruits frais	Flan Parisien 	Gâteau aux pommes	Cake noix de coco et pépites de chocolat
<i>Chausson aux pommes Lait et fruit</i>	<i>Pain et pâte à tartiner Lait et fruit</i>	<i>Gaufre chocolat Lait et jus de fruit</i>	<i>Pain et confiture Yaourt à boire fruit</i>	<i>Pain et muffin chocolat Lait 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



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 26 Mai au 30 Mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas planète		Férié	Vaqué
Melon vert	 Meli mélo de salades Vinaigrette Et Saint nectaire	Sauté d'agneau sauce romarin		
Sauté de dinde 		 Haricots blancs coco Sauce tomate		
Gratin Brocolis ,champignons et mozzarella	Pennes sauce aux légumes du sud et au bleu	Tomme blanche		
Purée de pommes et cannelle 	Cocktail de fruits	Fruit de saison 		
<i>Pain et confiture</i> <i>Lait et fruit</i>	<i>Moelleux fraise</i> <i>Lait et jus de fruit</i>	<i>Croissant</i> <i>Yaourt à boire 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 02 juin au 06 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas planète 		Repas planète 	
<p>Carottes râpées Vinaigrette aux herbes et dés d'emmental</p> <p>Sauté de porc  ou sauté de dinde</p> <p> Gratin de choux-fleurs</p> <p>Beignet au chocolat </p>	<p>Tomates  vinaigrette au miel</p> <p>Pâtes champignons carottes, mozzarella</p> <p>Flan saveur vanille  nappé caramel</p>	<p>Salade fond d'artichauts et dés de mimolette</p> <p>Courgettes farcie sauce tomate</p> <p>Riz  créole</p> <p>Fruit saison</p>	<p>Émincé d'endives <i>Vinaigrette</i></p> <p>Penne sauce tomate et lentilles façon bolognaise et emmental râpé</p> <p>Tartelette aux fruits</p>	<p>Terrine de légumes sauce tartare</p> <p>Filet de merlu  sauce armoricaine</p> <p>Ratatouille niçoise</p> <p>Fruit de saison </p>
<i>Petits palmiers</i> <i>Lait et fruit</i>	<i>Gaufre au sucre</i> <i>Lait et fruit</i>	<i>Gâteau chocolat</i> <i>Fromage blanc et fruit</i>	<i>Sablé breton</i> <i>Lait et compote</i>	<i>Pain et confiture</i> <i>Lait et jus de 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 09 Juin au 13 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ferié	Repas planète		Repas planète 	
	Salade verte	Tajine de bœuf 	Melon jaune	Rondelles de Concombre vinaigrette et dés de gouda 
	Ravioli tofu basilic Emmental 	Boulgour 	Quenelles sauce champignons 	Filet de hoki sauce basquaise (poivrons, oignons et tomates)
	Petit cotentin fromage fondu	Pont l'Evêque 	Coquillettes 	Haricots verts 
	Crème dessert chocolat	Fruit de saison 	Fruits de saison	Fondant au chocolat aux haricots rouges et framboises
	<i>Gaufre au sucre</i> <i>Yaourt à boire et fruit</i>	<i>Pain au chocolat</i> <i>Lait et fruit</i>	<i>Sablé breton</i> <i>Lait et compote</i>	<i>Pain et confiture</i> <i>Lait et jus de 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



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

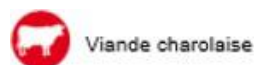
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 16 juin au 20 juin 2025

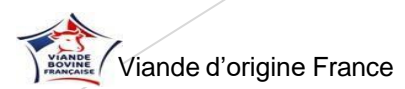
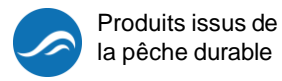
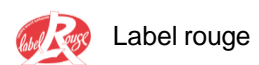


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				
	Repas planète 		Repas planète 	
Carottes râpées vinaigrette	Salade verte avec dés de mimolette	Sauté de veau au jus	Tomates vinaigrette	Radis rose au beurre
Carry à l'indienne (Poulet curry, coriandre) 	Omelette à la florentine 	 Riz pilaf	Hamburger végétarien (Nuggets, salade verte; tomate, concombre) ketchup mayonnaise	Pavé de colin sauce citron 
Macaroni	Épinards  béchamel	Petit moulé aux herbes fromage frais	Pommes paillasson	Purée de patates douces
Petit pot glacé vanille fraise	Mousse au chocolat	Pomme jaune	pastèque	Fraise
<i>Barre bretonne</i> Lait et fruit	<i>Pain au chocolat</i> Yaourt et fruit	<i>Roulé confiture</i> Lait et fruit	<i>Fibustier</i> Lait et fruit	<i>Madeleine</i> Lait et jus de fruit












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



Pain 100% local



Menus de la Semaine du 23 juin au 27 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas planète		Repas planète 	
Saucisse de Strasbourg (porc) ou de volaille	Salade verte  et croûtons	Salade de pomme de terre	Salade d'agrumes	Pizza 3 fromages
Purée de pommes de terre 	Nuggets de blé sauce barbecue 	 Rôti de dinde au jus	Boulettes de légumes	Filet de merlu  sauce dieppoise
Petit fromage frais	Légumes tajine	 Ratatouille et huile d'olive	Légumes couscous	Brocolis 
Fruit de saison 	Lacté saveur vanille nappé caramel	Petit pot glacé vanille chocolat	Semoule 	Fruit de saison 
<i>Roulé framboise</i> <i>Yaourt à boire et fruit</i>	<i>Crêpe au chocolat</i> <i>Lait et fruit</i>	<i>Pain au chocolat</i> <i>Lait et jus de fruit</i>	<i>Gaufre au sucre</i> <i>Lait et fruit</i>	<i>Biscuit beurre</i> <i>Lait 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



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 30 Juin au 04 Juillet 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas planète 		Repas planète	
Asperges vinaigrette	Œufs durs mayonnaise 	Rôti de veau aux herbes 	Betteraves sauce échalotes 	Concombres à la crème ail et persil 
Steak haché de bœuf Sauce poivre 	Clafoutis de petits pois et pommes de terre	Purée de carottes 	Omelette à l'emmental 	Poisson blanc meunière Sauce ketchup 
Pommes smilles ketchup	salade verte	Mimolette	Crumble de courgettes	Riz safrané 
Fruit de saison 	Eclair chocolat 	Fruit de saison 	Yaourt nature	Smoothie framboises basilic
<i>Pain au chocolat</i> <i>Yaourt et fruit</i>	<i>Pain et confiture</i> <i>Lait et jus fruit</i>	<i>Gaufre liégeoise</i> <i>Lait et fruit</i>	<i>Pain et fromage</i> <i>Lait et fruit</i>	<i>Galette bretonne</i> <i>Lait 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



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