

# MENU DE LA SEMAINE

DÉJEUNERS DU 15 AU 19 Octobre 2018

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Potage parmentier

**Chou rouge**

Betterave Sc vinaigrette

**Rillettes de saumon ciboulette**

Pâté de campagne cornichon

Taboulé

Mais macédoine

Cèleri rémoulade

Haricot rouge/mais/oignon/persil

**Haricot blanc Sc ravigote**

**Radis noir**

Friand au fromage

PDT Pesto

Salade verte mimolette

Salade coleslaw

**Croustillant de poisson**

**Escalope de Volaille Sauce crème**

**Couscous merguez**

Blanquette de dinde

**Hoki filet citron**

Omelette au fromage

Quiche lorraine

Hoki filet Sc ciboulette

Haché de veau

Poulet aiguillette Sc basquaise

Saucisse Chipolata

Farfalle

**Carotte duo**

**Haricot beurre**

Ratatouille

Blé pilaf

**Haricot vert persillé**

PDT Purée

**Semoule**

**Riz créole**

**Chou fleur**

Edam

**Montcadi croute noire**

Yaourt nature

**Yaourt nature**

Yaourt nature

**Yaourt nature**

Yaourt nature

**Gouda**

Petit Cotentin

Brie

Fraidou

Petit moule

Kiri

Saint Paulin

Fondue de vache Picon

**Corbeille de fruits**

Corbeille de fruits

Corbeille de fruits

Corbeille de fruits

**Corbeille de fruits**

Génoise roulé chocolat

Flan gélifié vanille

Beignet chocolat noisette

Entremet citron

Compote allégée de pomme fraise

Mousse praliné

Pudding maison

Panna cotta saveur fruits rouge

**Pomme au four**

Salade de fruits frais

Compote allégée poire

**Tarte à la noix de coco**

**Tarte aux pommes**

Muffin pépite de chocolat

Cake noix de coco

NOUVELLE  
RECETTE

**Filet colin lieu crumble  
au sésame et à l'orange**

A FOND  
L'EQUILIBRE



SUGGESTIONS  
EQUILIBRE

sodexo  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

