

Menu

Signe sodexo - hiver 2023 2024

Lundi
18/12/2023

Houmous et gressin

Céleri 🌿 à la provençale (tomate mayonnaise, ail, basilic)

Cubes de betteraves 🥕

Beignets de poisson blanc

Bouchée forestière

Duo de haricots verts et beurre

Semoule

Assortiment de yaourts 🥛

Camembert

Fromage frais froidou

Banane au caramel

Corbeille de fruits

Donuts sucré 🍩

Entremets flan saveur pistache

Mardi
19/12/2023

Soupe de légumes et haricots verts

Chou rouge aux pommes

Riz aux poivrons et maïs

Salade asiatique (carotte, haricot mungo et poivron)

Boeuf bourguignon

Jambon fumé grillé

Omelette aux pommes de terre et emmental

Fusilli 🍝

Petits pois à l'étuvé

Assortiment de yaourts 🥛

Chou chantilly

Compote pommes et abricots allégée en sucres

Corbeille de fruits

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Judi
21/12/2023

E N T R É E S

Gougère emmental et comté et salade

Oeuf dur à la mayonnaise

Pâté en croute et chutney d'oignons rouges et groseilles

Soupe de potiron, lentilles corail, miel et marron

S A L A D E S

P L A T S

Médailon de merlu 🐟 sauce champignons crème

Parfait de bœuf 🥩 aux oignons caramélisés

Crozet sarrasin sc fromage tartiflette, cantal AOP, huile arôme truffe

G A R N I T U R E S

Poêlée butternut, carottes, panais, oignons rouges et fèves

Pommes de terre cube rissolées

P R O D U I T S L A I T I E R S

Assortiment de yaourts 🥛

Fromage fondu Croc lait 🧀

Mimolette

D E S S E R T S

buchette framboise

Clémentine et papillote de Noël

Entremets carré délice exotique 🍌 et copeaux de chocolat noir

sapin de Noël chocolat

Vendredi
22/12/2023

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



Signe sodexo - hiver 2023 2024

Lundi
18/12/2023

Mardi
19/12/2023

Mercredi
20/12/2023

Jeudi
21/12/2023

Vendredi
22/12/2023

E N T R É E S

Gougère emmental et comté et salade
Oeufs, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

Pâté en croûte et chutney d'oignons rouges et
groseilles
Oeufs, Gluten, Lait, Soja, Sulfites

S A L A D E S

Céleri 🌿 à la provençale (tomate mayonnaise, ail,
basilic)
*Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information
relative à la présence d'allergènes.*

Chou rouge aux pommes
Sulfites

Cubes de betteraves 🌿
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz aux poivrons et maïs
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

P L A T S

Beignets de poisson blanc
Poissons, Gluten, Soja

Omelette aux pommes de terre et emmental
Oeufs, Lait

Parfait de bœuf 🍖 aux oignons caramélisés
*Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information
relative à la présence d'allergènes.*

Crozet sarrasin sc fromage tartiflette, cantal AOP,
huile arôme truffe
Oeufs, Gluten, Lait

G A R N I T U R E S

Duo de haricots verts et beurre
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fusilli 🌿
Gluten

Poêlée butternut, carottes, panais, oignons rouges et
fèves
*Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information
relative à la présence d'allergènes.*

Semoule
Gluten

Petits pois à l'étuvé
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre cube rissolées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

P R O D U I T S L A I T I E R S

Assortiment de yaourts
Lait

Assortiment de yaourts 🌿
Lait

Assortiment de yaourts
Lait

Camembert
Lait

Fromage fondu Croc lait 🌿
Lait

Fromage frais froidou
Lait

Mimolette
Lait

D E S S E R T S

Corbeille de fruits
*Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information
relative à la présence d'allergènes.*

Chou chantilly
Oeufs, Gluten, Lait

Clémentine et papillote de Noël
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja

Donuts sucré 🍩
Gluten, Lait, Soja

Corbeille de fruits
*Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information
relative à la présence d'allergènes.*

sapin de Noël chocolat
*Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information
relative à la présence d'allergènes.*

Entremets flan saveur pistache
Lait

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel
Lait

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.





restauration rapide cafeteria

Lundi
18/12/2023

Mardi
19/12/2023

Jeudi
21/12/2023

Vendredi
22/12/2023

S A L A D E S

Salade Summer Fresh (dés de brebis, tomate, concombre, oignon)
Lait, Moutarde, Sulfites

Salade Summer Fresh (dés de brebis, tomate, concombre, oignon)
Lait, Moutarde, Sulfites

Salade de penne Bio, poulet citronné, tomate, parmesan AOP, croûton
Gluten, Lait

P L A T S

Box de pâtes fusilli sauce Napolitaine jambon cru
Gluten

Box de pâtes fusilli sauce Napolitaine jambon cru
Gluten

Box des Alpes (penne sauce au 3 fromages jambon sec)
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Quiche Lorraine
Oeufs, Gluten, Lait

Quiche Lorraine
Oeufs, Gluten, Lait

Tartine rustique au chèvre
Gluten, Lait

S A N D W I C H E S

Baguette 🥖 rosette cornichon aigre doux
Gluten, Lait

Baguette 🥖 rosette
Gluten, Lait

Baguette 🥖 rosette
Gluten, Lait

Baguette 🥖 jambon beurre
Gluten, Lait

Baguette 🥖 jambon beurre
Gluten, Lait

Baguette 🥖 jambon beurre
Gluten, Lait

Panini poulet crispy cheddar (sauce barbecue, oignon frit)
Gluten, Lait

Panini poulet crispy cheddar (sauce barbecue, oignon frit)
Gluten, Lait

PANINI FACON CHEESEBURGER
Oeufs, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

D E S S E R T S

Brownie, cookies, donuts, muffins
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja

Brownie, cookies, donuts, muffins
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja

Brownie, cookies, donuts, muffins
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja

corbeille de fruits 🍏
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

corbeille de fruits 🍏
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

corbeille de fruits 🍏
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

OFFRE PETIT DEJ CAFET
Oeufs, Gluten, Lait

OFFRE PETIT DEJ CAFET
Oeufs, Gluten, Lait

OFFRE PETIT DEJ CAFET
Oeufs, Gluten, Lait

Tarte Citron meringuée
Oeufs, Gluten, Lait

Tarte Citron meringuée
Oeufs, Gluten, Lait

Tarte crumble aux fruits rouges
Oeufs, Gluten, Lait

Yaourt a boire aromatisé fraise
Lait

Yaourt a boire aromatisé fraise
Lait

Yaourt a boire aromatisé fraise
Lait

yaourt cafeteria
Lait

yaourt cafeteria
Lait

yaourt cafeteria
Lait

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



menu Primaire Notre-Dame

Lundi 18/12/2023	Mardi 19/12/2023	Mercredi 20/12/2023	Jeudi 21/12/2023	Vendredi 22/12/2023
E N T R É E S				
			Gougère emmental et comté et salade Pâté en croute et chutney d'oignons rouges et groseilles	
S A L A D E S				
Cubes de betteraves 🌱	Chou rouge aux pommes Salade asiatique (carotte, haricot mungo et poivron)			
P L A T S				
Bouchée forestière	Omelette aux pommes de terre et emmental		Médaille de merlu 🐟 sauce champignons crème Parfait de bœuf 🥩 aux oignons caramélisés	
G A R N I T U R E S				
Duo de haricots verts et beurre			Poêlée butternut, carottes, panais, oignons rouges et fèves Pom'pins	
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Camembert			Fromage fondu Croc lait 🧀	
D E S S E R T S				
Compote pommes et fraises allégée en sucres	Compote pommes et abricots allégée en sucres		Clémentine et papillote de Noël	
Gâteau basque 🍰	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel		sapin de Noël chocolat	
S A U C E S				
	Emmental râpé			
B O U L A N G E R I E				
Pain	Pain		Pain	

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

menu maternelle Notre-Dame

Lundi
18/12/2023

Mardi
19/12/2023

Mercredi
20/12/2023

Jeudi
21/12/2023

Vendredi
22/12/2023

ENTRÉES

Gougère emmental et comté et
salade

SALADES

Cubes de betteraves 

Chou rouge aux pommes
Vinaigrettes bar moutarde et citron

PLATS

Bouchée forestière

Omelette aux pommes de terre et
emmental

Parfait de bœuf  aux oignons
caramélisés


GARNITURES

Duo de haricots verts et beurre

Poêlée butternut, carottes, panais,
oignons rouges et fèves
Pom'pins

PRODUITS LAITIERS

Camembert

Fromage fondu Croc lait 

DESSERTS

Corbeille de fruits

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Clémentine et papillote de Noël

sapin de Noël chocolat

SAUCES

Emmental râpé

BOULANGERIE

Pain

Pain

Pain

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.