

Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 5 au 09 Novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Choux bicolores Filet de hoki sauce aurore Riz / Ratatouille (pas mélangés) Camembert Mousseline de poire caramel et amandes	 Salade verte et dés de mimolette Bœuf Bourguignon (origine France) SV Pané au fromage Carottes au thym Yaourt aromatisé Gaufre Bruxelloise au sucre glace Crêche: Betterave	Carotte râpée Cuisse de poulet aux herbes de Provence SV omelette Lentilles Yaourt nature Fruit de saison  Crêche : aiguillette	Céleri râpé aux raisins Marmite de poisson à l'orientale Torti Bleu Flan saveur chocolat  	 Soupe crème cresson <i>Hot Dog à la crème de Munster</i> SV Panini tomate mozza Salade verte St Paulin Salade de fruits frais Crêche: pdt tomate mozza

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*Nouvelles recettes **



Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 12 au 16 Novembre 2018



Découvrir pour mieux grandir

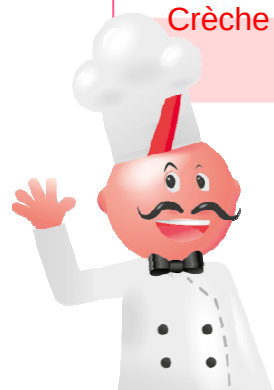
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Salade verte et dés d'édam Echine de porc demi-sel SV Œufs brouillés Julienne de légumes et lentilles Tomme noire Mousse au chocolat Crêche : carotte rapée	 Velouté à la carottes, curry et orange  Bolognaise végétarienne Macaroni Coulommiers Fruit de saison 	 Chou rouge Rôti de bœuf au jus(origine France) SV Hoki au romarin Pomme noisette Vache Picon Fruit de saison 	 Endives au bleu Sauté de dinde au romarin SV Tarte aux poireaux Epinards béchamel gratinés Yaourt nature Cake à la vanille 	 Salade d'agrumes Filet de colin lieu sauce citron Purée de pomme de terre Emmental Milk shake à la pomme et fruits rouges 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Nouvelles recettes *



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 19 au 23 Novembre 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise Parmentier de poisson et patate douce aux épices fumés* Gouda Salade de fruits frais 	 Salade verte et dés d'emmental Sauté de bœuf (origine France) au paprika SV Filet de lieu Légumes couscous Semoule Saint Paulin Tarte au sucre  Crêche : crudité	 Carottes râpées à l'aneth Rôti de porc aux oignons caramélisés SV Paupiette de saumon Penne rigate Samos Compote allégée à la pomme	Mission anti-gaspi Crêpe au fromage Poisson blanc sauce vierge Haricots verts persillés Camembert Fruit de saison 	Potage tomate et vermicelles Pilons de poulet sauce barbecue SV Omelette Brocolis Yaourt nature Pain perdu  Crêche : aiguillette

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Nouvelles recettes *



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 26 au 30 Novembre 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<i>Danse du Monde : Le Texas</i>	
Haricots verts aux échalotes	Céleri sauce cocktail 	Salade Coleslaw 	Salade verte et des de mimolette 	Mortadelle
Rôti de porc sauce tomate	Moules marinières et cube de poisson (séparé)	Blanquette de veau		SV Surimi
SV Sauce au thon tortis	Blé	SV Blanquette de poisson	<i>Chili con carne</i>	Filet de colin lieu sauce citron
Brie	Gouda	Poêlée forestière et pommes de terre en robe des champs	SV Chili sin carne	Jardinière de légumes et polenta
Fruit de saison 	Banane au chocolat 	Mimolette	Cantafras	Yaourt nature
		Entremets au vanille 	Crème caramel et biscuit 	Gâteau d'anniversaire
			Crêche: cake américain	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

* Nouvelle recette



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 3 au 7 Décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Endives aux noix Colin d'Alaska pané Chou fleur gratiné Saint Paulin Crème dessert au chocolat 	Soupe de légumes PLAT REGIONAL Choucroute SV Marmite de poisson Coulommiers Fruit de saison 	Rillettes de thon à l'espagnole Cuisse de poulet rôti SV Filet de lieu Bouquetières de légumes Yaourt nature Fruit de saison 	 Salade verte et dés d'édam Saumonette sauce Dugléré Coquillettes à la Fondue de poireaux Bonhomme brioché Mandarine Crèche: céleri râpé	 Céleri râpé aux raisins Tarte façon tartiflette* et salade verte SV Tarte aux fromages Tomme noire Compote de pommes 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Nouvelles recettes *



Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 10 au 14 Décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Carottes râpées à l'aneth Escalope de dinde sauce brune SV Croustillant de poisson Boulgour Gouda Poire au sirop	Pâtes au surimi  Fondant au fromage de brebis Et salade verte Brie <i>Salade cocktail de fruits frais sirop citron vert</i> 	 Salade de chou blanc Sauté d'agneau au curry SV Poisson meunière Petits pois à l'étuvée Yaourt nature Barre Bretonne	 Salade de betteraves et maïs Fajitas bolognaise SV Fajitas de soja Riz créole Emmental Fruit de saison	 Salade d'agrumes Filet de colin lieu sauce au citron Mélange 5 céréales Saint Bricet Clafoutis pomme 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*Nouvelles recettes **



Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 17 au 21 Décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de maïs et macédoine Aiguillette de poulet au citron SV Sauce trois fromages Penne rigate Camembert Fruit de saison 	Céleri rémoulade  Sauté de veau braisé aux oignons SV Colin aux oignons Pomme de terre vapeur Gouda Flan saveur vanille nappé caramel	Pizza tomate olive Steak haché sauce ketchup du chef SV hoki ciboulette Haricot beurre persillés Mimolette Banane caramel 	<i>Repas de Noël</i> Brick de chèvre chaud et salade Emincé de dinde LBR sauce aux marrons SV Filet de limande Pommes pins Yaourt nature <i>Dessert tagada choc</i> 	Salade de saison au bleu  Pavé de colin d'Alaska sauce tartare Riz pilaf Emmental Gâteau d'anniversaire

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*Nouvelles recettes **



**FREQUENCES RECOMMANDEES DE SERVICE DES PLATS POUR LES REPAS DES ENFANTS DE PLUS DE 3 ANS
DES ADOLESCENTS, DES ADULTES ET DES PERSONNES AGEES EN CAS DE PORTAGE A DOMICILE (1) (2) (3)**

Période du lundi semaine 1 au vendredi semaine 4 (au moins 20 repas)	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence recom-mandée	Fréquence observée menu conseillé pour 20 jours
Entrées contenant plus de 15% de lipides	1					4/20 maxi	1
Crudités légumes ou fruits	10		1			10/20 mini	11
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	2			4/20 maxi	2
Plats protidiques ayant un rapport P/L < ou = à 1 (le critère P/L ne s'applique pas aux plats aux œufs)		2				2/20 maxi	2
Poissons ou préparation à base de poisson contenant au moins 70 % de poisson, et ayant P/L > ou = 2		6				4/20 mini	6
Viandes non hachées de bœuf, de veau, d'agneau, et abats de boucherie		4				4/20 mini	4
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson ,d'œuf et/ ou de fromage, contenant moins de 70% de viande, de poisson ou d'œuf		3				3/20 maxi	3
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			10			10 sur 20	10
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			10			10 sur 20	10
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion	3			10		8/20 mini	13
Fromages contenant au moins 100mg et moins de 150mg de calcium par portion	0			4		4/20 mini	4
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100mg de calcium et moins de 5g de lipides par portion				6	1	6/20 mini	7
Desserts contenant plus de 15% de lipides , et plus de 20g de glucides simples totaux par portion					2	3/20 maxi	2
Desserts contenant moins de 15 % de lipides, et plus de 20g de glucides simples totaux par portion					2	4/20 maxi	2
Desserts de fruits crus					8	8/20 mini	8

**FREQUENCES RECOMMANDEES DE SERVICE DES PLATS POUR LES REPAS DES ENFANTS DE PLUS DE 3 ANS
DES ADOLESCENTS, DES ADULTES ET DES PERSONNES AGEES EN CAS DE PORTAGE A DOMICILE (1) (2) (3)**

Période du lundi semaine 1 au vendredi semaine 4 (au moins 20 repas)	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence recom-mandée	Fréquence observée menu conseillé pour 15 jours
Entrées contenant plus de 15% de lipides	0					4/20 maxi	0
Crudités légumes ou fruits	8		2			10/20 mini	10
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		1				4/20 maxi	1
Plats protidiques ayant un rapport P/L < ou = à 1 (le critère P/L ne s'applique pas aux plats aux œufs)		2				2/20 maxi	2
Poissons ou préparation à base de poisson contenant au moins 70 % de poisson, et ayant P/L > ou = 2		4				4/20 mini	4
Viandes non hachées de bœuf, de veau, d'agneau, et abats de boucherie		3				4/20 mini	3
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson ,d'œuf et/ ou de fromage, contenant moins de 70% de viande, de poisson ou d'œuf		2				3/20 maxi	2
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			7			10 sur 20	7
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			8			10 sur 20	8
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion	1			8		8/20 mini	9
Fromages contenant au moins 100mg et moins de 150mg de calcium par portion	0			3		4/20 mini	3
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100mg de calcium et moins de 5g de lipides par portion				4	2	6/20 mini	6
Desserts contenant plus de 15% de lipides , et plus de 20g de glucides simples totaux par portion					1	3/20 maxi	1
Desserts contenant moins de 15 % de lipides, et plus de 20g de glucides simples totaux par portion					1	4/20 maxi	1
Desserts de fruits crus					6	8/20 mini	6