




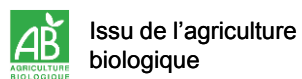
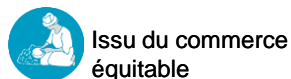


# Menus de la Semaine du 3 au 7 Septembre 2018 Meroux

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Menu de la rentrée</b></p> <p></p> <p>Sauce bolognaise</p> <p>Penne </p> <p>Fromage râpé</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Sv : Sauce au thon</p>	<p>Salade de concombres </p> <p>Aiguillettes de poulet sauce champignon</p> <p>Riz pilaf </p> <p>Beignet chocolat</p> <p>Sv : Colin sauce safrané</p>	<p>Carottes râpées  </p> <p>Vinaigrette balsamique</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Légumes couscous et semoule </p> <p>Duo de poires pêches</p>	<p>Cordon bleu</p> <p>Gratin de choux fleurs</p> <p>Coulommiers</p> <p>Yaourt au fruit</p> <p>Sv :Pave du fromager</p>	<p>Œuf dur sauce cocktail</p> <p>Marmite de poisson sauce persane </p> <p>Boulgour a la ratatouille</p> <p>Fruit de saison  </p>












 Partenaire de la Marque Alsace

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 10 au 14 Septembre 2018 Meroux



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de carottes râpées  </p> <p>Hachis Parmentier de bœuf</p> <p>Vache Picon</p> <p>Compote pomme allégée en sucre</p> <p>Sv : Parmentier de merlu</p>	<p>Omelette sauce basquaise</p> <p>Riz créole </p> <p>Emmental</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p>Filet de hoki beurre citronné </p> <p>Haricots verts persillés et blé</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Sauté de dinde sauce estragon</p> <p>Spaetzle </p> <p>Brie</p> <p>Iles flottantes</p> <p>Sv: Merlu Sauce provençale</p>	<p>Semoule épicée et poivrons  </p> <p>Estouffade de bœuf à la provençale</p> <p>Crumble de courgettes </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Sv: Beignet de poisson</p>



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien














Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 17 au 21 Septembre 2018 Meroux

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sauce carbonara	Chou blanc  	Rôti de bœuf au jus	Chiffonnade de salade verte 	Filet de colin sauce crème 
Penne 	Boulette de bœuf sauce basquaise	Petits pois	Enchilada de légumes et soja bio  	Carottes persillées 
Yaourt aromatisé	Semoule	Mimolette	Gouda	Petit moulé
Fruit de saison  	Compote de pomme banane riz soufflé au chocolat 	Fruit de saison 	Tarte pomme rhubarbe	Riz au lait 
Sv: Sauce au thon	Sv: Cabillaud sauce basquaise			



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien










Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 24 au 28 Septembre 2018 Meroux

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sauté de bœuf au curry	Salade verte  	Salade de boulgour	Fricassée de poisson 	Betteraves vinaigrette 
Semoule 	Paëlla marine	Haut de cuisse de poulet aux herbes de Provence	Epinards et pomme vapeur	Saucisse fumée
Tomme blanche		Jardinière de légumes	Gouda  	Lentilles au jus
Flan vanille 	Salade de fruit	Fruit de saison 	Gâteaux au yaourt   	Fruit de saison 
Sv: Colin sauce persane			 	SV :Saumon en sauce



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique




Plat végétarien



Plat du chef




 Partenaire de la Marque Alsace

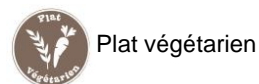
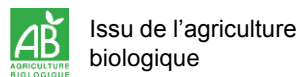
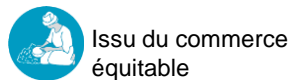
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus de la Semaine du 01 au 05 Octobre 2018 Meroux

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de tomate et concombre Vinaigrette aigre douce à l'huile de sésame</p> <p>Colombo de porc</p> <p>Riz créole</p> <p>Compote pomme poire allégée en sucre</p> <p>Sv: Merlu en sauce</p> <p><b>LES NOUVELLES RECETTES</b></p> <p><b>AB</b> AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p> <p><b>Plat du chef</b></p>	<p>Croustillant de poisson</p> <p>Purée de légume gratinée</p> <p>Petit filou</p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>AB</b> AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p> <p><b>SAISON</b></p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf au paprika</p> <p>Haricots beurre et blé</p> <p>Salade de fruit</p> <p><b>AB</b> AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p>	<p>Potage de potiron</p> <p>Colin sauce armoricaine</p> <p>Torti</p> <p>Edam</p> <p>Tarte au flan</p> <p><b>LOCAL</b></p> <p><b>AB</b> AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p>	<p>Moelleux de poulet au jus</p> <p>Petits pois et carotte</p> <p>Carré</p> <p>Fromage blanc vanillé et brisures de spéculoos</p> <p>Sv : Tarte au fromage</p> <p><b>Plat du chef</b></p>

 Partenaire de la Marque Alsace

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



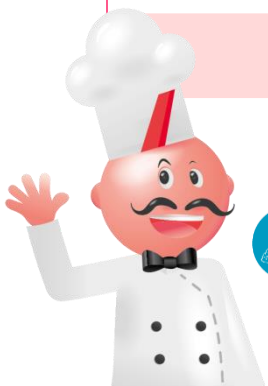
# Menus de la Semaine du 08 au 12 Octobre 2018 Meroux



Découvrir pour mieux grandir



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Bretagne: Danses bretonnes</b></p> <p><b>Chou rouge</b> thon Vinaigrette au vinaigre de cidre</p> <p>Galette saucisse Et pommes rissolées</p> <p>Compote de pomme, galette bretonne</p> <p>Sv : Crêpe au champignon</p>	<p><b>Andalousie: Flamenco</b></p> <p>Tortilla aux pommes de terre et poulet</p> <p>Tomme grise</p> <p><b>Line</b>, crème fouettée, vermicelles chocolat</p> <p>Sv Tortillas au fromage</p>	<p><b>Inde: Danse Bollywood</b></p> <p>Samoussa au poulet</p> <p>Flan de carotte garam massala</p> <p>Salade verte</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Ukraine: Kazatchok</b></p> <p>Saucisson à l'ail et cornichon Sv: Œufs durs</p> <p>Bœuf strogonoff</p> <p><b>Choux fleurs en gratin</b></p> <p>Gâteau aux pommes Sv Panismille mozzarella</p>	<p><b>Grèce: Sirtaki</b></p> <p><b>Tomate</b> sauce ktipiti (crème de poivron feta)</p> <p>Filet de merlu sauce vierge</p> <p>Purée de courgette à l'huile d'olive</p> <p>Yaourt à la grecque au miel et amandes</p>



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien










Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 15 au 19 Octobre 2018 Meroux

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées </p> <p></p> <p>Choucroute garnie</p> <p>Lacté vanille</p> <p>Sv: choucroute de la mer</p>	<p>Cordon bleu</p> <p>Petits pois </p> <p>Fraidou</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Sv :Pave du fromager</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Rôti de bœuf ketchup</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Chou vanille</p>	<p>Salade iceberg crumble noisette</p> <p>Marmite de poisson sauce orientale</p> <p>Coquillettes </p> <p>Compote pomme  </p>	<p>Steak haché de bœuf sauce brune</p> <p>Pomme paillason</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Sv/ Omelette au fromage</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien






Plat du chef



# Menus de la Semaine du 22 au 26 Octobre 2018 Meroux



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes		Pâté de volaille et cornichon	Méli-mélo de salade verte Vinaigrette balsamique 	
Aiguillettes de poulet tandoori 	Poisson pané et citron	Hachis de bœuf aux choux de Bruxelles	Omelette 	Rôti de bœuf, jus aux herbes
Riz créole	Haricots verts		Pomme röstie	Coquillettes 
	Tomme blanche	Fruit de saison 	Vache Picon	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Semoule au lait		Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien






Plat du chef



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



# Menus de la Semaine du 29 au 31 octobre 2018 Meroux

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Friand au fromage</p> <p>Pavé de colin façon bouillabaisse</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Ragoût de bœuf à l'antillaise</p> <p>Riz créole </p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p>	<p><b>Menu orange et noir</b></p> <p>Soupe de potiron et croûtons</p> <p>Boulettes de mouton sauce barbecue</p> <p>Carottes vache qui rit</p> <p>Salade d'oranges sauce chocolat </p>		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

