



Menus Régimes SANS SEL et SANS SUCRE MONTBLANC

Semaine du 3 mars au 9 mars 2025



un **Sourire**
dans ma **Cuisine**
par sodexo

	LUNDI 03/03/2025	MARDI 04/03/2025	MERCREDI 05/03/2025	JEUDI 06/03/2025	VENDREDI 07/03/2025	SAMEDI 08/03/2025	DIMANCHE 09/03/2025
REPAS MIDI	Carottes râpées bio vinaigrette	Salade de haricots beurre vinaigrette à l'échalote	Salade de pommes de terre	Macédoine vinaigrette	Lentilles vinaigrette	Poireaux vinaigrette	Salade verte bio
	Sauté de veau Ici sauce Marengo	Bolognaise bio	Colin sauce citron	Rôti de dinde LR au jus	Oeufs durs Bio	Hoki sauce Bretonne (crème, champignons, poireaux)	Côte de porc CE2 au jus
	Pommes de terre sautées	Spaghettis	Carottes persillées	Chou fleur spersillés	Epinards à la crème	Torsades bio	Chou vert braisé
	Salsifis	Brocolis sautés		Purée de pommes de terre		Céleri braisé	Blé
	Fromage blanc nature	Yaourt nature BIO	Petit fromage frais nature	Yaourt nature bio	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petit fromage frais nature
	Coupelle de purée de poire	Fruit bio	Fruit bio	Purée de pomme bio et ananas	Purée de pomme bio	Fruit bio	Fruit
REPAS SOIRS	Soupe de poireaux	Soupe de légumes	Soupe de brocolis	Soupe à la courgette	Soupe crécy	Potage de Haricots verts	Soupe de légumes



Appellation d'origine protégée



Label Rouge



Œuf plein air



Viande française



Haute valeur environnemental



Pêche durable



Marée fraîche



Produits local



Produits issus de l'agriculture BIO



Menu végétarien





Menus Régimes SANS SEL et SANS SUCRE MONTBLANC

Semaine du 10 mars au 16 mars 2025



	LUNDI 10/03/2025	MARDI 11/03/2025	MERCREDI 12/03/2025	JEUDI 13/03/2025	VENDREDI 14/03/2025	SAMEDI 15/03/2025	DIMANCHE 16/03/2025
REPAS MIDI	Taboulé	Œuf dur bio	Salade verte	Coleslaw rouge	Salade de risettis	Salade d'endives aux noix	Salade de cœurs de palmiers
	Poulet vf rôti	Pasta et chiche bio	Sauté de bœuf lcl à la provençale	Sauté de porc CE2 sauce échalote	Colin sauce tomate	Rôti de bœuf vf sauce poivre	Sauté de veau LCL Marengo
	Petits pois ce2	Pâtes	Blé bio	Purée de potiron et de pommes de terre	Haricots verts ce2 persillés	Salsifis persillés	Farfalles
	Fromage blanc nature	Carottes sautées	Haricots plats		Petit fromage frais nature	Riz pilaf	Choux de Bruxelles
	Fruit bio	Petit fromage frais nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature BIO	Petit fromage frais nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature
		Couepelle de purée de pomme et pruneaux	Fruit bio	Purée de pomme bio	Banane	Couepelle de purée de pomme coing	Fruit
REPAS SOIRS	Soupe crécy	Soupe de légumes	Soupe aux poireaux	Soupe au potiron	Soupe de courgettes	Soupe d'endives	Soupe de légumes racines



Appellation d'origine protégée



Label Rouge



Œuf plein air



Viande française



Haute valeur environnemental



Pêche durable



Marée fraîche



Produits local



Produits issus de l'agriculture BIO



Menu végétarien





Menus Régimes SANS SEL et SANS SUCRE MONTBLANC

Semaine du 17 mars au 23 mars 2025



	LUNDI 17/03/2025	MARDI 18/03/2025	MERCREDI 19/03/2025	JEUDI 20/03/2025	VENDREDI 21/03/2025	SAMEDI 22/03/2025	DIMANCHE 23/03/2025
REPAS MIDI	Betteraves bio vinaigrette	Carottes râpées bio vinaigrette	Macédoine vinaigrette	Salade verte bio	Haricots verts vinaigrette	Salade de pâtes bio	Chou rouge vinaigrette
	Escalope de dinde vf sauce basquaise	Tajine de légumes et pois chiche	Rôti de porc CE2 VF au jus	Macaronade (bœuf bio)	Merlu sauce Normande	Aiguillettes de poulet vf au jus	Rôti de veau vf lcl sauce poivre
	Haricots blancs	Semoule bio	Brocolis bio sautés	Penne bio semi complète	Carottes et pommes de terre vapeur	Endives braisées	Fondue de poireaux
	Haricots verts persillés	Légumes tajine	Coquillettes bio	Petits pois mijotés			Purée de pommes de terre
	Petit fromage frais	Fromage blanc nature	Yaourt nature bio	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature
	Fruit bio	Purée de pomme bio	Fruit	Purée de pomme bio et poire	Fruit bio	Fruit bio	Coupe de purée de pêche
REPAS SOIRS	Soupe de pois cassés	Soupe de légumes	Soupe de céleri	Soupe de haricots verts	Soupe de haricots blancs	Soupe cultivateur	Soupe de légumes



Appellation d'origine protégée



Label Rouge



Euf plein air



Viande française



Haute valeur environnemental



Pêche durable



Marée fraîche



Produits local



Produits issus de l'agriculture BIO



Menu végétarien





Menus Régimes SANS SEL et SANS SUCRE MONTBLANC

Semaine du 24 mars au 30 mars 2025



un **Sourire**
dans ma **Cuisine**
par sodexo

	LUNDI 24/03/2025	MARDI 25/03/2025	MERCREDI 26/03/2025	JEUDI 27/03/2025	VENDREDI 28/03/2025	SAMEDI 29/03/2025	DIMANCHE 30/03/2025
REPAS MIDI	Carottes rapées vinaigrette	Salade de blé	Betteraves CE2 vinaigrette	Céleri râpé vinaigrette	Radis râpés et maïs	Taboulé	Chou rouge aux raisins secs
	Boulettes de bœuf vbf Charolais sauce tomate	Emincés de dinde vf sauce suprême	Sauté de porc VF façon blanquette	Poulet rôti vf	Hoki sauce basilic	Omelette bio aux oignons	Pot au feu
	Coquillettes bio semi complètes	Haricots verts ce2 persillés	Chou braisé	Pommes de terre sautées	Riz créole	Petits pois CE2	Carottes et pommes de terre
	Chou fleur sauté		Boulgour	Epinards à la crème	Courgettes sautées		
	Yaourt nature	Petit fromage frais nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature BIO	Petit fromage frais	Yaourt nature	Fromage blanc nature
	Coupelle de purée pomme coing	Fruit bio	Purée de pomme bio et ananas	Fruit	Purée de pomme bio	Fruit bio	Fruit
REPAS SOIRS	Soupe de courgette	Soupe de poireaux	Soupe de légumes	Soupe de carottes	Soupe de céleri	Soupe de haricots verts	Soupe de potiron



Appellation d'origine protégée



Label Rouge



Œuf plein air



Viande française



Haute valeur environnemental



Pêche durable



Marée fraîche



Produits local



Produits issus de l'agriculture BIO



Menu végétarien





Menus Régimes SANS SEL et SANS SUCRE MONTBLANC

Semaine du 31 mars au 6 avril 2025



un **Sourire**
dans ma **Cuisine**
par sodexo

	LUNDI 31/03/2025	MARDI 01/04/2025	MERCREDI 02/04/2025	JEUDI 03/04/2025	VENDREDI 04/04/2025	SAMEDI 05/04/2025	DIMANCHE 06/04/2025
REPAS MIDI	Salade coleslaw	Macédoine vinaigrette	Salade de mâche au crumble de noisettes	Salade waldorf (céleri, pomme et noix)	Salade de pépinettes	Salade de haricots blancs	Salade iceberg
	Sauté de dinde VF au jus	Colin sauce paprika	Sauté de bœuf bio façon niçoise	Rôti de porc vf sauce aux oignons	Omelette bio	Merlu sauce basilic	Rôti de bœuf vf façon cervoise
	Lentilles lcl	Céleri braisé	Riz créole	Poêlée de légumes	Brocolis sautés	Epinards bio à la crème	Choux de Bruxelles
	Brunoise de légumes	Torsades	Haricots plats persillés	Blé			Pommes de terre sautés
	Yaourt nature BIO	Petit fromage frais nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature bio	Petit fromage frais nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature
	Fruit	Purée de pomme bio	Purée de pomme bio et poire	Fruit	Fruit bio	Fruit bio	Coupelle de purée de pomme abricot
REPAS SOIRS	Velouté dubarry	Soupe de légumes	Soupe de poireaux	Velouté d'endives	Soupe de légumes racines	Soupe de potiron	Soupe de petits pois



Appellation d'origine protégée



Label Rouge



Œuf plein air



Viande française



Haute valeur environnemental



Pêche durable



Marée fraîche



Produits local



Produits issus de l'agriculture BIO



Menu végétarien

