

DU PAIN BIO CHAQUE JOUR
(FARINES ISSUES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE)

Semaine du 4 au 8 septembre

	Entrée	Plat principal	Garniture	Produit laitier	Dessert
Lundi	SIROP DE BIENVENUE LOCAL SALADE DE SAISON VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	COLIN À LA ROUILLE	VIVE LA RENTRÉE SALADE MÉDITERRANÉENNE (POMMES DE TERRE, MAÏS, POIVRONS, CÂPRES, OLIVES)	CANTAFRAIS OU CANTADOU	PURÉE POMMES POIRES OU PURÉE DE POMMES
Mardi	TORTIS EN SALADE OU TABOULÉ À LA SEMOULE	CALAMARS À LA ROMAINE ET CITRON	CAROTTES EN PERSILLADE	FROMAGE FRAIS SUCRÉ OU FROMAGE FRAIS AUX FRUITS	FRUITS DE SAISON AU CHOIX
Jeudi	RILLETES DE THON OU RILLETES DE SARDINES	ŒUFS DURS À LA FLORENTINE ET CROÛTONS		SAINT-BRICET OU VACHE QUI RIT	FRUITS DE SAISON AU CHOIX
Vendredi	TOMATE OU CONCOMBRE VINAIGRETTE BASILIC	CÉLERIMENTIER DE POISSON		CAMEMBERT OU BRIE	PURÉE DE PÊCHES OU ANANAS AU SIROP LÉGER

Semaine du 11 au 15 septembre

	Entrée	Plat principal	Garniture	Produit laitier	Dessert
	BETTERAVES OU SALADE ICEBERG VINAIGRETTE À L'AIL	BOLOGNAISE DE BŒUF OU BOLOGNAISE DE THON	PENNES RIGATE	ET EMMENTAL RÂPÉ	FRUITS DE SAISON AU CHOIX
	POIS CHICHES ET TOMATE OU LENTILLES ET TOMATE	SAUTÉ DE VOLAILLE AU ROMARIN OU OMELETTE NATURE	COURGETTES À LA BÉCHAMEL	PETIT MOULÉ NATURE OU PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	PURÉE DE POMMES OU COMPOTE POMMES-ABRICOTS
	MELON OU PASTÈQUE	SAUTÉ D'AGNEAU À LA CRÈME D'AIL OU COLIN À LA CRÈME D'AIL	PURÉE DE POMMES DE TERRE	EDAM OU GOUDA	ARLEQUIN DE FRUITS AU SIROP OU COMPOTE POMMES-VANILLE
	PÂTISSERIES SALÉES DU CHEF				
	TARTE AUX LÉGUMES DU SOLEIL OU TARTE FROMAGE BASILIC	FILET DE POISSON PANÉ	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PETIT-SUISSE AUX FRUITS OU PETIT-SUISSE SUCRÉ	FRUITS DE SAISON AU CHOIX

DU PAIN BIO CHAQUE JOUR
(FARINES ISSUES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE)

Semaine du 18 au 22 septembre

	Entrée	Plat principal	Garniture	Produit laitier	Dessert
Lundi	MÉLANGE DE SAISON OU SALADE DE TOMATE VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE	POULET TANDOORI AIGUILLETES DE POULET TANDOORI OU OMELETTE AU FROMAGE	CAROTTES PERSILLÉES	YAOURT NATURE SUCRÉ OU YAOURT AROMATISÉ	NAVETTES CHOCOLAT OU NAVETTES FLEUR D'ORANGER
Mardi	CŒURS DE PALMIERS PERSILLÉS OU MÉLANGE FRAÎCHEUR (BATAVIA, CAROTTES, MAÏS) VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	BŒUF AUX OLIVES OU COLIN AUX OLIVES	Frites	SAINT-NECTAIRE (AOP) OU MIMOLETTE	FRUITS DE SAISON AU CHOIX
Jeudi	SALADE DE TORTIS AU PISTOU OU SALADE DE BLÉ	COLIN À L'HUILE D'OLIVE ET BASILIC	RATATOUILLE	PETIT COTENTIN OU RONDELÉ FLEUR DE SEL	FRUITS DE SAISON AU CHOIX
Vendredi	CONCOMBRE FAÇON TZATZIKI OU DIP'S DE CAROTTES SAUCE TARTARE	MENU PLAISIR RAVIOLES À LA BROUSSE, BASILIC ET EMMENTAL RÂPÉ		COULOMMIERS OU CARRÉ	COMPOTE TUTTI FRUTTI OU COMPOTE DE POMMES RICE KRISPIES

Semaine du 25 au 29 septembre

	Entrée	Plat principal	Garniture	Produit laitier	Dessert
	SALADE PARMENTIÈRE OU SALADE DE MAÏS AU PISTOU	SAUTÉ DE PORC AUX OIGNONS OU ŒUFS DURS*	CHOU-FLEUR BÉCHAMEL	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES OU BŪCHETTE MI-CHÈVRE	FRUITS DE SAISON AU CHOIX
	BETTERAVES OU HARICOTS VERTS VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE	MERGUEZ OU FILET DE COLIN MEUNIÈRE	CURRY DE LENTILLES	FRAIDOU OU VACHE PICON	FRUITS DE SAISON AU CHOIX
	TOMATES OU CONCOMBRE VINAIGRETTE ANCHOÏADE	GARDIANNE DE TAUREAU OU CALAMARS À LA PROVENÇALE	LA CAMARGUE RIZ DE CAMARGUE	BRIE OU CAMEMBERT	COMPOTE POMMES-ABRICOTS OU PURÉE DE POMMES
	LAITUE ICEBERG OU DUO DE CAROTTES ET PANAIS VINAIGRETTE CITRONNÉE	BLANQUETTE DE POISSON	PETITS POIS	PETIT-SUISSE AUX FRUITS OU PETIT-SUISSE SUCRÉ	GÂTEAU AU YAOURT NAPPAGE FRUITS ROUGES



DU PAIN BIO CHAQUE JOUR
(FARINES ISSUES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE)

Semaine du 2 au 6 octobre

	Entrée	Plat principal	Garniture	Produit laitier	Dessert
Lundi	SALADE DE BLÉ OU TABOULÉ À L'ORIENTAL	OMELETTE AU FROMAGE	ÉPINARDS À LA BÉCHAMEL	GOUDA OU EDAM	FRUITS DE SAISON AU CHOIX
Mardi	CONCOMBRE OU MÉLANGE TROIS COULEURS (CONCOMBRE, RADIS, MAÏS) VINAIGRETTE CRÈMEUSE	CORDON BLEU DE DINDE OU DAVICROQUETTES DE POISSON	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	COULOMMIERS OU PONT-L'ÉVÊQUE (AOP)	CRÈME DESSERT VANILLE OU CRÈME DESSERT CARAMEL
Jeudi	CAROTTES RÂPÉES OU MÉLANGE DE SAISON VINAIGRETTE À L'AIL	STEAK HACHÉ OU CALAMARS À LA PROVENÇALE	TORTIS AU PISTOU	ET EMMENTAL RÂPÉ	CUBES DE PÊCHES AU SIROP LÉGER OU PURÉE DE POIRES
Vendredi	COLESLAW ROUGE (CAROTTES, CHOU ROUGE, MAYONNAISE) OU MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	COLIN À LA PORTUGAISE (TOMATE, AIL, OLIVES NOIRES, CÂPRES)	POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE ET PERSIL	FROMAGE FRAIS SUCRÉ OU FROMAGE FRAIS AUX FRUITS	FRUITS DE SAISON AU CHOIX

Semaine du 9 au 13 octobre

	Entrée	Plat principal	Garniture	Produit laitier	Dessert
	POMÉLOS AU SUCRE OU MÉLANGE FRAÎCHEUR (BATAVIA, CAROTTES, MAÏS)	BŒUF SAUCE BALTI (TOMATES, ÉPICES, POIVRONS, NOIX DE COCO) OU COLIN SAUCE BALTI	SEMIOULE	CARRÉ OU BRIE	PURÉE POMMES-COINGS OU PURÉE POMMES-FRAISES
	LENTILLES OU SALADE WESTERN ET TOMATE VINAIGRETTE AU CUMIN	AIGUILLETES DE POULET OU AUX HERBES DE PROVENCE OU ŒUFS DURS	CHOU-FLEUR SAUCE MORNAY	FRAIDOU OU CHANTENEGE	FRUITS DE SAISON AU CHOIX
	RILLETES DE THON OU RILLETES DE SARDINES	CROQUE FROMAGE	MENU PLAISIR ET SALADE VERTE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	BANANE
	SALADE MÉLANGÉE OU CAROTTES RÂPÉES	COLIN À L'OSEILLE	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON	VACHE QUI RIT OU SAINT-BRICET	PURÉE DE POMMES OU PURÉE POMMES-POIRES

DU PAIN BIO CHAQUE JOUR
(FARINES ISSUES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE)

Semaine du 16 au 20 octobre

	Entrée	Plat principal	Garniture	Produit laitier	Dessert
Lundi	DIP'S DE CAROTTES SAUCE ANCHOÏADE OU SALADE BATAVIA VINAIGRETTE À L'AIL	DAUBE DE CALAMARS	RIZ DE CAMARGUE	EDAM OU GOUDA	MINI NAVETTE BRIOCHÉE À LA FLEUR D'ORANGER
Mardi	SALADE DE TORTIS AU BLÉ COMPLET AUX OLIVES OU TABOULÉ	VEAU AU JUS DE THYM OU COLIN SAUCE ROUILLE	RATATOUILLE AUX LÉGUMES DE PROVENCE	RONDELÉ AIL ET FINES HERBES OU RONDELÉ FLEUR DE SEL DE CAMARGUE	RAISINS BLANCS OU RAISINS NOIRS
Jeudi	CONCOMBRE OU TOMATE VINAIGRETTE AU PISTOU	SAUTÉ DE PORC* AU MIEL ET ROMARIN OU OMELETTE AUX FINES HERBES	COURGE BUTTERNUT À LA BÉCHAMEL	CARRÉ FRAIS OU CAMEMBERT	YAOURT AROMATISÉ
Vendredi	MÉLANGE DE SAISON OU CAROTTES VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE DE MOURIÈRES	SAUMON À LA TAPENADE	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	PETIT-SUISSE SUCRÉ OU PETIT-SUISSE AUX FRUITS	PÂTE DE FRUITS

HAPPY HALLOWEEN!

Pour plus de simplicité, optez pour l'inscription et le paiement en ligne ou bien le prélèvement automatique. Information détaillée et dossier téléchargeable sur le site des familles sodexo-marseille.espace-famille.net

IMPRIMÉS SUR PAPIER PEFC ISSU DE FORÊTS GÉRÉES DURABLEMENT

APPÉLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE - TOUS NOS MENUS SONT ÉTABLIS SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT

NOUVELLE RECETTE

MAISON VIANDE / * = VARIANTE / AOC - APPÉLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE / AOP - APPÉLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

MEMUS MATERNELLES /

FABRICATION LOCALE

LOCAL

PÂTISSERIE ÉLABORÉE SUR LA CUISINE

PRODUIT RÉGIONAL

PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE FRANÇAISE (** SAUF BLÉ ET TROIGOUR BIO ORIGINE ITALIE)

BIO