

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 31
Mai

Betteraves

Pâté de foie

Lentilles vinaigrette terroir

Paëlla au poulet

Omelette à l'emmental

Riz créole

Julienne de légumes

Tomme blanche

Coulommiers

Petit moulé

Yaourt nature sucré

Fruit

Roulé au chocolat

Gâteau à la framboise

MARDI | 01
Jun

Salade verte au maïs

Céleri rémoulade

Salade de penne vinaigrette

Filet de hoki au basilic

Merguez

Légumes de couscous

Semoule berbère

Saint-Paulin

Bleu

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Stracciatella

Eclair au chocolat

Fruit

MERCREDI | 02
Jun

Dips de carottes sauce aneth

Mélange salade noix et pommes

Lentilles vinaigrette terroir

Colin sauce bouillabaisse

Pizza paysanne

Blé Bio

Plat BIO

Petits pois

Salade verte

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Camembert

Cotentin

Compote de pommes

Cocktail de fruits à la créole

Fruit

JEUDI | 03
Jun

Salade hollandaise

salade, tomate, gouda

Poireaux vinaigrette

Salade de riz

riz, haricot rouge, poivron

Omelette à l'emmental

Chausson de volaille bolognaise

Haricots verts à la provençale

Pommes de terre vapeur

Cotentin

Petit moulé ail et fines herbes

Mimolette

Yaourt nature sucré

Gaufre fantasia

Entremets citron maison

Fruit

VENDREDI | 04
Jun

Taboulé

Salade antiboise

macédoine, tomate, feuille de chêne

Salade verte aux croûtons

Flan blé et courgettes

Beignets de calamars
sauce tartare

Coquillettes

Courgettes saveur du midi

Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Brie

Fromage fouette
au sel de guerande

Fruit

Compote de pommes et
bananes

Bâtonnet de glace à la vanille



Pêche
responsabl



Nouveauté



Bio



Produits
locaux



Spécialité
du chef



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

INTERNAT

elior

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Diner

LUNDI | 31
Mai

Mousse de tomate
et fromage frais

Crostini tomate emmental

Saucisson à l'ail fumé 

Galopin de veau grillé

Filet de colin sauce poisson 

Carottes braisées

Purée de pommes de terre

Brie

Assortiment de
fromages et laitages

Fruit

Mousse chocolat au lait

Abricots au sirop

MARDI | 01
Jun

Cervelas à la vinaigrette 

Farfalle au pistou

farfalle, fromage, ail, basilic, tomate

Surimi en salade

Saucisse fumée 

Paupiette de
saumon sauce crème

Haricots blancs à la tomate

Courgettes chapelure
Antilles (Sarran)

Fromage frais nature sucré

Assortiment de
fromages et laitages

Fruit

Flan nappé au caramel

Compote de pommes

MERCREDI | 02
Jun

Taboulé méridional

couscous, tomate, concombre, poivron, maïs, basilic

Salade croquante à la poire

iceberg, poire, vinaigrette au fromage blanc

Betteraves à l'échalote

Salade verte 

Omelette nature 

Penne romagnola

penne, sauce romagnola

Epinards à la béchamel

Penne

Fondu Président

Assortiment de
fromages et laitages

Fruit

Semoule au lait 

Rocher coco chocolat

JEUDI | 03
Jun

Roulade aux olives

Achards de légumes

Carotte, chou blanc, haricot vert
Iceberg à la vinaigrette au
caramel

Salade colombienne

haricot rouge, feuille de chêne, maïs, cœur de palmier

Filet de hoki au basilic 

Haut de cuisse sauce USA

Côtes de blettes arrabbiata

Pommes campagnardes

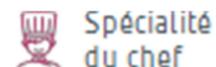
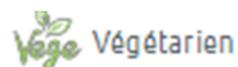
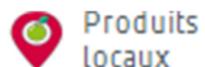
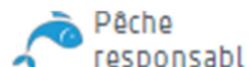
Yaourt aromatisé

Assortiment de
fromages et laitages

Fruit

Compote pomme fraise

Bande marbré



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

INTERNAT



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine