

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 16
Mai

Carottes râpées vinaigrette 

Crêpe au fromage

Spaghetti houmous végétarien 

Pavé de colin sauce citron 

Spaghetti

Fondue de poireaux

Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Gouda

Petit moulé

Corbeille de fruits 

Compote pommes fraises

Cookie chocolat noir

MARDI | 17
Mai

Taboulé

Tomate Bio

Plat BIO

Betteraves

Boulettes de bœuf sauce tomate

Sauté de porc Bio au curry

Plat BIO

Courgettes saveur du jardin

Lentilles Bio

Plat BIO

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Saint-Paulin

Pavé 1/2 sel

Banane Bio

Plat BIO

Cake citron 

Flan à la vanille

MERCREDI | 18
Mai

Salade verte au maïs

Croquant de salade

salade, ananas, tomate, Vinaigrette, pêche

Pain de légumes

fromage blanc, semoule, oeuf, carotte, Sauce aneth, ail, oignon

Poulet sauce champignons 

Brochette de poisson sauce safranée 

Riz créole

Salade verte et tomates

Brie

Camembert

Yaourt nature sucré

Fraidou

Compote de pommes

Pêche à la crème

Corbeille de fruits 

Entremets caramel 

JEUDI | 19
Mai

Cake au maïs

Hot-dog

Chips

Muffin tulipe choco pépites chocolat

VENDREDI | 20
Mai

Dips de carottes sauce ail 

Duo de crudités

carotte, persil, céleri

Saucisson à l'ail

Beignet calamar

Tranche de foie jeune bovin persillé

Ratatouille et semoule

Semoule berbère

Cotentin

Fondu Président

Tomme blanche

Yaourt nature sucré

Churros

 Produits locaux

 Végétarien

 Pêche responsable

 Verger EcoRespon

 Spécialité du chef

 Nouveauté



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli **App' Table**

apptable.elior.com

Télécharger dans
l'App Store

DISPONIBLE SUR
Google Play

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 | 16
Mai

Mélange salade noix et pommes



Salade brésilienne

riz, carotte, maïs, haricot rouge, petits pois tres

Céleri rémoulade aux pommes

Tranche de foie jeune bovin persillé

Galopin de veau grillé

Haricots beurre saveur du midi

Riz de grand-mère

Fromage frais nature sucré

Assortiment de fromages et laitages

Douceur lactée aux framboises

Corbeille de fruits



Gaufre au sucre glace

MARDI | 17
Mai

Duo de saucissons

saucisson nature et fumé



Radis beurre

Salade printanière

iceberg, emmental, tomate

Saucisse fumée



Omelette à l'emmental



Purée de pommes de terre

Epinards à la béchamel

Petit moulé ail et fines herbes

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits



Gâteau



Compote pommes et ananas



MERCREDI | 18
Mai

Emincé de tomate



Salade verte

Poireaux vinaigrette

Carré de porc fumé

Filet de lieu noir sauce au curry



Semoule berbère

Julienne de légumes

Gouda

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits



Cake à la noix de coco



Chocolat liégeois

JEUDI | 19
Mai

Salade printanière

iceberg, emmental, tomate

Fajitas bœuf

Yaourt aromatisé

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits



Tarte au chocolat



Nouveauté



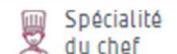
Verger
EcoRespon



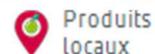
Origine
France



Végé
Végétarien



Spécialité
du chef



Produits
locaux



Pêche
responsabl

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli **App' Table**

apptable.elior.com

Télécharger dans
l'App Store

DISPONIBLE SUR
Google Play

INTERNAT

elior @

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