

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU

LUNDI | 14
Nov

Friand au fromage
Salade verte à l'émmental

Omelette masala 

Chili con carne

Fondue de poireaux

Riz créole

Yaourt nature sucré

Cotentin

Coulommiers

Fruit de saison


Crème chocolat

Churros

MARDI | 15
Nov

Carottes râpées vinaigrette

Haricots verts au maïs

Salade de riz
vinaigrette agrumes 

**Spaghetti houmous
végétarien** 

Colin à l'italienne

Petits pois


Spaghetti

Fondu Président

Camembert

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

Corbeille de fruits 


Liégeois au chocolat

MERCREDI | 16
Nov

Saucisson sec et cornichons

Duo de crudités
carotte, persil, céleri

Salade brésilienne
riz, carotte, maïs, haricot rouge, petits pois

Sauté de porc à l'estragon 

Gratin de la mer
colin, vin, crème, champignon, moules, emmental 

Tomates au four

Purée de pommes de terre


Fromage blanc

Fraidou

Yaourt nature sucré

Fruit de saison


Crêpe 

Gâteau au yaourt 

JEUDI | 17
Nov

Endives vinaigrette caramel

Betterave à l'échalote

Penne sauce cocotte 

Pavé de colin sauce tomate 

Carré de porc fumé

Haricots blancs à la tomate


Côtes de blettes arrabbiata

Mimolette

Pavé 1/2 sel

Yaourt nature sucré

Flan vanille caramel

Corbeille de fruits 


Grillé aux pommes


VENDREDI | 18
Nov

Chou blanc vinaigrette

Houmous de haricots
blancs au curry

Pâté de campagne

Stick de poisson pané 


Rôti de bœuf 

Semoule et légumes couscous


Tomme blanche

Brie



Petit moulé ail et fines herbes

Cake citron 

Corbeille de fruits 

Riz au lait 




 Nouveauté  Végétarien  Verger EcoRespon

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

 Origine France

 Pêche responsable

 Spécialité du chef

 Origine France

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 | 14
Nov

Endives vinaigrette caramel

Salade de pois chiches

Soupe aux vermicelles

Croque-monsieur

Blettes au gratin sauce béchamel

Salade verte

Gouda

Assortiment de fromages et laitages

Flan vanille caramel

Corbeille de fruits



Barre bretonne caramel beurre salé

MARDI | 15
Nov

Boulgour à l'oriental

boulgour, raisin, abricot, Vinaigrette au cumin, petits pois, pois

Betterave sauce crémeuse

Soupe à l'oignon

Gnocchis sauce cheddar

Poêlée de légumes

Fromage frais nature

Assortiment de fromages et laitages

Orange à la cannelle

Corbeille de fruits



Cake à la noix de coco



MERCREDI | 16
Nov

Salade des Antilles

feuille de chêne, croutons, Vinaigrette ananas pamplemousse

Achard de légumes

carotte, chou blanc, haricots

Saucisson à l'ail fumé

Macaroni romagnola

macaroni, Sauce romagnola

Julienne de légumes
saveur antillaise

Tomme grise

Assortiment de fromages et laitages

Crème exotique

Ananas sirop épice

Corbeille de fruits



JEUDI | 17
Nov

Croquant de salade

salade, ananas, tomate, Vinaigrette, pêche

Nems au poulet

Coulommiers

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits



Gâteau



 Verger
EcoRespon  Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

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

INTERNAT

elior 