



Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 21
Nov

Mélange salade
noix et pommes 

Pizza au fromage

Omelette à l'emmental 

Cordon bleu

Blettes persillées

Purée de pois cassés

Yaourt nature sucré

Fondu Président

Tomme blanche

Fruit de saison

Crème café

Gaufre fantasia


MARDI | 22
Nov

Carottes râpées vinaigrette

Duo de riz et macédoine
sauce mayonnaise

Saucisson à l'ail fumé

Saucisse Knack

Parmentier de poisson 

Pommes frites

Epinards à la béchamel


Brie

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

Barre bretonne


Corbeille de fruits 

MERCREDI | 23
Nov

Potage Musard

flageolet, pomme de terre, légumes pour potage, oignon, crème

Endives vinaigrette agrumes

Pain de potiron sauce aneth 

Pizza royale

Galopin de veau sauce tomate

Polenta au beurre

Haricots beurre saveur orientale


Saint-Paulin

Fraidou

Yaourt nature sucré


Cocktail de fruits

Gâteau 


Corbeille de fruits 

 SAVEURS DU JAPON

JEUDI | 24
Nov

Carottes marinées
à la japonaise 

Salade de haricots mungo
haricot mungo, maïs, carotte, persil, feuille de chêne

Riz sauté au bœuf haché
(Yakimeshi) 

Riz pilaf


Wok de légumes

Fromage frais nature

Camembert

Yaourt nature sucré


Fruit de saison


Gâteau au yaourt
pomme cannelle 


 SAVEURS DU JAPON

VENDREDI | 25
Nov

Chou blanc sauce échalote

Chirashi 

Soupe miso 

Poulet au gingembre
(Shogayaki) 


Carottes laquées


Spaghetti

Cotentin

Bûchette mi-chèvre

Yaourt nature sucré

Cake à la noix de coco 

Corbeille de fruits 



 Nouveauté  Végétarien  Spécialité
du chef

 Verger
EcoRespon

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 

Au menu cette semaine - Diner

LUNDI | 21
Nov

Endives aux croûtons

Friand au fromage

Ravioli à la volaille

Poêlée du jardin

Edam

Assortiment de fromages et laitages

Smoothie à la vanille

Banana bread

œuf, fromage blanc, levure, banane

Corbeille de fruits



MARDI | 22
Nov

Salade de pomme
de terre cocotte



Bouillon de volaille aux vermicelles

Mousse de betterave au bleu



Saumonette sauce citron



Galopin de veau sauce tomate

Poireaux en béchamel

Semoule berbère

Fromage blanc

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits



Chocolat liégeois

Crème citron

MERCREDI | 23
Nov

Rillettes à la sardine



Crudités râpées aux épices
carotte, céleri

Salade verte

Crêpe jambon fromage

Salade verte

Chou-fleur en gratin

Tomme blanche

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits



Entremets au chocolat

Compote pommes pêches

JEUDI | 24
Nov

Pamplemousse

Crème aux champignons

Taboulé aux petits légumes marinés

Brochette de poulet yakitori

Pommes vapeur locales



Petit moulé ail et fines herbes

Assortiment de fromages et laitages

Semoule au lait



Corbeille de fruits



Fromage blanc au sirop de cassis



Verger

EcoRespon



Nouveauté



Produits
locaux



Pêche
responsabl



Signature
Elior



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 @