

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 06
Mar

Friand au fromage

Chou blanc vinaigrette

Nuggets de volaille

Colin à l'italienne

Coquillettes

Petits pois

Yaourt nature sucré

Cotentin

Camembert

Corbeille de fruits

Beignet chocolat noisette

MARDI | 07
Mar

Carottes râpées vinaigrette

Betterave vinaigrette agrume

Houmous de haricots
blancs au curry

Poulet pilao

Saumonette

Chou-fleur en gratin

Boulgour Créole

Bûchette mi-chèvre

Fraidou

Yaourt nature sucré

Mousse au chocolat noir

Compote pomme poire

Corbeille de fruits

MERCREDI | 08
Mar

Salade brie raisins

Dips carottes sauce paprika

Rillettes à la sardine

Lasagne bolognaise

Saint-Paulin

Pavé 1/2 sel

Yaourt nature sucré

Gâteau

Compote pommes bananes

Corbeille de fruits

LE JOUR DU 

JEUDI | 09
Mar

Salade verte

Pain de légumes

Chou-fleur vinaigrette

Riz à la mexicaine

tomates, haricot rouge, ail, riz, poivrons

Colin à la provençale

Riz créole

Julienne de légumes

Fondu Président

Brie

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

Cake à l'orange

Corbeille de fruits

VENDREDI | 10
Mar

Coleslaw

carotte, chou blanc

Poireaux vinaigrette

Salade colombienne

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

Stick de poisson pané

Tranche de foie jeune bovin persillé

Epinards branche indi

Purée de pommes de terre

Yaourt nature sucré

Petit moulé

Coulommiers

Corbeille de fruits

Flan vanille caramel

Compote pommes bananes



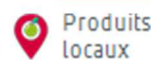
Verger
EcoRespon



Spécialité
du chef



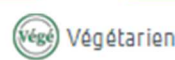
Pêche
responsabl



Produits
locaux



Signature
Elior



Végé
Végétarien

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 | 06
Mar

Salade verte au maïs

Pizza au fromage

Galopin de veau sauce tomate

Omelette au fromage



Courgettes saveur du jardin

Boulgour pilaf

Fondu Président

Assortiment de fromages et laitages

Donuts

Corbeille de fruits



MARDI | 07
Mar

Potage de légumes

légumes, pomme de terre

Céleri rémoulade aux pommes

Pain de légumes

Œufs frittés à l'andalouse

œuf, aubergine

Pommes grenailles aux épices

Navets saveur orientale

Yaourt nature sucré

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits



Beignet chocolat noisette

MERCREDI | 08
Mar

Coleslaw

carotte, chou blanc

Salade de lentilles aux poivrons

Salade anglaise

petits pois, menthe, Bouillon

Spaghetti sauce napolitaine

Tranche de foie
jeune bovin poivre vert

Spaghetti

Ratatouille

Brie

Assortiment de fromages et laitages

**Compotée de pommes façon
crumble**

Pain d'épices

Corbeille de fruits



JEUDI | 09
Mar

Taboulé aux petits légumes marinés

Chicken wings rôtis

Pommes de terre au four

Yaourt nature sucré

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits



Gâteau



Végétarien



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