

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 02
Nov

Céleri rémoulade aux pommes

Croquant de salade

Batavia, ananas, tomate, pêche, Vinaigrette

Pâté de foie

Poulet à l'américaine

Coquille de poisson sauce aurore

Purée de pommes de terre

Haricots beurre saveur du midi

Saint-Paulin

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré

Flan à la vanille

Compote de poires Local 

Madeleine

MARDI | 03
Nov

Salade de riz

riz, haricot rouge, poivron

Salade choubidou

chou rouge, raisin, huile, moutarde, cassis

Macédoine à la mayonnaise

Omelette aux fines herbes

Merguez

Poêlée du jardin

Semoule aux épices

Coulommiers

Pave 1/2 sel

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Fromage blanc spéculoos et
lemon curd

Flan pâtissier

JEUDI | 05
Nov

Salade de carotte, betterave et kiwi

Poireaux vinaigrette

Salade de pommes de terre

Nuggets de poisson

Chou farci

Epinards à la béchamel

Boullgour aux petits légumes

Fondu Président

Brie

Yaourt nature sucré

Gaufre fantasia

Liégeois au chocolat

Corbeille de fruits 

VENDREDI | 06
Nov

Potage poireaux pommes de terre

Roulade de volaille

Farfalle à la catalane

Blanquette de colin sauce poire

Cordon bleu tyrolienne

Penne au beurre

Poêlée de carottes et brocolis

Yaourt nature sucré

Cotentin

Tomme blanche

Corbeille de fruits

Barre bretonne
au caramel beurre salé

Entremets au praliné

Dejeuner

 Spécialité
du chef

 Verger
EcoResp

 Pêche
responsable

 Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Des idées plein
l'assiette

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

elior 