

Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 04 Nov

Concombre vinaigrette

Carottes râpées vinaigrette

Coquillettes sauce cocktail

Caponata

aubergine, oignon, persil, poivron, céleri,

**Escalope de poulet
gratinée aux champignons**

Filet de colin sauce aneth

Riz créole

Haricots beurre saveur du midi

Emmental

Saint-Paulin

Fraidou

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

Pêche au sirop

Flan nappé au caramel

Corbeille de fruits

MARDI | 05 Nov

Salade verte aux croûtons

Tartare de tomates

Artichauts à la vinaigrette

Saucisson à l'ail

Hachis Parmentier

Omelette nature ^{Végo}

Purée de pommes de terre

Jardinière de légumes

Camembert

Tomme blanche

Rondelé aux poivres
de Madagascar

Yaourt nature sucré

Gâteau de riz à la cannelle

Fromage blanc à
la confiture de fraises

Corbeille de fruits

Tarte au chocolat

MERCREDI | 06 Nov

Céleri rémoulade

Boulgour façon libanaise
boulgour, oignon, persil, tomate

Cheese burger

Waterzooï de ch'ti poisson

Yaourt nature sucré

Cotentin

Duo de mousses au chocolat

Cake aux deux amandes

JEUDI | 07 Nov

Boulgour façon libanaise
boulgour, oignon, persil, tomate

Salade thaï croquante
keberg, ananas, chou rouge, surimi, menthe

Œufs durs mayonnaise

Radis en salade

Paupiette de veau

Filet de colin sauce à l'orange

Courgettes saveur du midi

Blé

Fondu Président

Petit moulé ail et fines herbes

Carré de l'Est

Yaourt nature sucré

**Fromage blanc à la confiture de
framboises**

Roulé aux framboises

Entremets à la vanille

Corbeille de fruits

VENDREDI | 08 Nov

Pâté de foie

Rillettes à la sardine

Mousse de tomate et fromage frais

Salade mélangée,
radis & emmental

Filet de colin meunière et citron

Emincé de porc
au gingembre et au miel

Ratatouille et semoule

Semoule

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré

Vache qui rit

Croûte noire

Corbeille de fruits

Salade de fruits

Mousse aux Petits Beurre

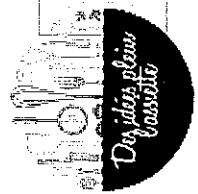
Compote de pommes et cassis

Végo Végétarien

Nouveauté

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

elior

Au menu cette semaine - Diner



LUNDI | 04 | Nov

Soupe froide andalouse
poivron, oignon, basilic, tomate, concombre,
Assiette de charcuteries
salami, pâté, rouleaux de dinde


Côte de porc aux champignons

Merguez

Aubergines braisées

Boulgour pilaf

Assortiment de fromages et laitages

Gâteau de semoule 

Gaufre au sucre glace

MARDI | 05 | Nov

Salade douce
carotte, frisée, betterave, chou blanc,

Crêpe aux champignons

Emincé de tomate


Kefta à l'agneau sauce cumin

Cordon bleu

Flageolets à la tomate

Crumble de légumes à l'indienne
brocoli, crème, yaourt, haricot vert, carotte,

Assortiment de fromages et laitages

Entremets au praliné 

Gâteau de semoule

MERCREDI | 06 | Nov

Mais aux deux poivrons

Smoothie à la betterave

Kefta d'agneau sauce romarin

Pizza quatre saisons
pâte à pizza, fromage, sauce tomate,

Tomates au four

Pommes boulangères

Salade verte

Assortiment de fromages et laitages

Gâteau au chocolat


Liégeois à la vanille

JEUDI | 07 | Nov

Cervelas à la vinaigrette

Coleslaw
carotte, chou blanc

Saumonette sauce basquaise

Œufs brouillés 

Spaghetti



Epinards à la crème

Assortiment de fromages et laitages

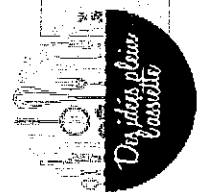
Compote de pommes

Crème aux œufs à la vanille

Pain perdu

 Spécialité du chef  Végétarien

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

