

Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 28 Sep

Feuilleté aux champignons 

Concombre vinaigrette

Tagliatelles aux crevettes

Duo de saucissons saucisson nature et fumé

Omelette nature 

Galopin de veau au poivre

Choux-fleurs persillés 

Polenta au beurre

Saint-Paulin

Edam

Vache qui rit

Yaourt nature sucré

Gâteau au chocolat

Moelleux aux framboises

Flan nappé au caramel

Corbeille de fruits

MERCREDI | 30 Sep

Pamplemousse

Mortadelle

Chili con carne


Filet de colin

Ratatouille et riz

Riz créole

Yaourt nature sucré

Fraidou

Gâteau de semoule 

Entremets au caramel et poire

JEUDI | 01 Oct

Céleri rémoulade

Croquant de salade

Batavia, ananas, tomate, pêche, Vinaigrette

Rillettes à la sardine

Pizza au fromage

Sauté de dinde
sauce couleur orange

Saucisse Knack

Spaghettis

Haricots plats
d'Espagne persillés

Camembert

Tomme blanche

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Batonnet glace chocolat

Corbeille de fruits

Flan pâtissier

Salade de fruits à la vanille

VENDREDI | 02 Oct

Salade de riz riz, haricot rouge, poivron

Hourmous et mouillettes

Achards de légumes carotte, chou blanc, haricot vert

Salade club feuille de chêne, épaule, emmental, tomate

Stick de colin pané et citron

Rôti de porc à l'ananas

Poêlée aux légumes courgette, poivron, oignon, ail, ciboulette

Blé pilaf

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré

Gouda

Petit moulué

Corbeille de fruits

Compote pomme fraise

Entremets à la vanille et Mikado

Crème fromage
flanc aux myrtilles

 Spécialité du chef  Végé  Produits locaux  Végétarien

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Self

elior 

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


Au menu cette semaine - Diner



LUNDI | 28
Sep

Nid de macédoine et œuf

Timbale saharienne
pois chiches, menthe, coriandre, tomate, persil,

Sauté de bœuf au
bouillon de légumes Bio 

Beignets de calamars

Riz de grand-mère

Epinards à la crème

Assortiment de
fromages et laitages

Compote de poires

Ile flottante 

MARDI | 29
Sep

Salade antiboise
macédoine, tomate, feuille de chêne

Assiette de charcuteries
salami, pâté, roulade de dinde

Escalope de poulet

Pavé de colin

Petits pois

Boullgour à la
canarienne (Sarran)

Assortiment de
fromages et laitages

Entremets au café

Fromage blanc aux fruits rouges

MERCREDI | 30
Sep

Pain de carottes

Soupe de légumes mijotés

Moules gratinées

Croque italien

pain de mie, lait, mozzarella, tomate, jambon sec,

Pommes frites


Brunoise de légumes

Assortiment de
fromages et laitages

Cake au chocolat et vanille

Smoothie à la framboise

JEUDI | 01
Oct

Mélange salade
noix et pommes 

Tomate vinaigrette

Feuilleté de poisson
au beurre blanc

Quenelles de volaille béchamel

Poêlée de Guyane

céleri, carotte, champignons

Lentilles Bio 

Plat Bio

Assortiment de
fromages et laitages

Compote de pommes et fraises

Crêpe fruits rouges (Sarran) 

Ile flottante 



Spécialité
du chef



Nouveauté

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Self

elior 

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