

Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU VÉGÉ

LE JOUR DU VÉGÉ	16 Nov	17 Nov	18 Nov	19 Nov	20 Nov
LUNDI	Potage de légumes <small>légumes pour potage, pommes de terre</small> Salade de haricots verts Duo de saucissons <small>saucisson nature et fumé</small>	MARDI Carottes râpées vinaigrette à la pomme <small>feuille de chêne, crevette, ananas, persil, pomme</small> Salade Ninon Tartine de fête au thon	MERCREDI Céleri rémoulade Salade au brie aux raisins Salade de pâtes Salade méditerranéenne <small>couscous, macédoine, maïs, feuille de chêne, poivron</small>	JEUDI Museau vinaigrette Verrine surimi nuage de vache qui rit Assiette de charcuteries <small>salami, pâté, roulade de dinde</small>	VENDREDI
Colin à la provençale Viennoise de dinde Torti Poêlée de légumes <small>haricot vert, chou-fleurs, champignons, courgette</small> Yaourt nature sucré Assortiment de fromages	Braisé de paleron au jus Saucisse fumée Choux-fleurs persillés Pommes frites Assortiment de fromages Yaourt nature sucré	Galopin de veau grillé Poisson en papillote Ratatouille et semoule Semoule berbère Assortiment de fromages Petit moulu noix Yaourt nature sucré	Escalope de dinde au basilic Filet de lieu noir sauce au curry Loubié bi zeit liban Riz lentilles liban Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Gouda	Filet de colin meunière Spaghetti à la bolognaise Carottes braisées Spaghettis cambodge Fraidou Cotentin Camembert Yaourt nature sucré	Feuilleté aux champignons Coquillettes sauce cocktail Œufs durs mimosa
Fruit Pêche au sirop Mousse au nougat	Moelleux au fromage Entremets au praliné Corbeille de fruits	Compote tous fruits Gratin de poires Corbeille de fruits Fromage blanc crème de marron	Salade liban Fruit Flan pâtissier Crème peruvienne	Namoura liban Gateau de tapioca a la banane Beignets de bananes Compote de pommes et fraises	

N Nouveauté **Spécialité du chef** **Verger EcoResp**

Pêche responsable



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

BTS

elior

Au menu cette semaine - Diner



LUNDI | 16
Nov

Mais aux deux poivrons

Salade aux trois fromages
salade, bûchette, emmental, tomate blanche,


Côte de porc

Croquettes de poisson à l'ail

Haricots beurre en persillade

Coudes

Assortiment de fromages et laitages

Cake à l'orange 

Smoothie bananes & pommes

Crème dessert au caramel

MARDI | 17
Nov

Jambon cru

Potage Freneuse
navets, pommes de terre, Oignon jeune

Salade du chef

feuille de chêne, épaule, emmental, tomate, persil

Pizza napolitaine

Riz au maïs

Salade verte

Yaourt nature sucré

Assortiment de fromages et laitages

Fruit

Nougat et mousse cacao 

Chocolat liégeois

Compote de pommes et cassis

MERCREDI | 18
Nov

Salade de blé
blé, tomate, maïs

Mortadelle

Potage de légumes mijotés

Fenouil émincé vinaigrette

Boeuf au jus

Tortiglioni peperonata al salme

Poelee de brocolis, carottes, potirons

Penne

Emmental

Assortiment de fromages et laitages

Fruit

Oranges à la cannelle

Beignet à la framboise

Mousse au citron

JEUDI | 19
Nov

Smoothie à la betterave

Pain de légumes
fromage blanc, semoule, œuf, carotte, Sauce aneth,

Salade de cocos aux herbes

Salade composée 1/2 œuf

Paupiette de veau

Croque italien

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

Gnocchi à la tomate

Navets saveur du midi

Salade verte

Fromage blanc


Assortiment de fromages et laitages

Fruit

Compotée pommes crumble

Moelleux aux pommes et spéculoos

Straciatella

 Spécialité du chef

 Nouveauté

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

BTS

elior 