

# Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU Végé

**LUNDI** | 23 Nov

**Duo de choux blanc et rouge**  
Coeurs de palmiers vinaigrette

Salade de riz  
*riz, haricot rouge, poivron*

Potage à la paysanne  
*purée céleri, pommes de terre, crème, carotte*

**Kefta d'agneau à la tomate**

Marmite de poisson

Poêlée de Guyane  
*céleri, carotte, champignons*

Coquillettes à l'emmental

**Assortiment de fromages**

Yaourt nature sucré

**Mousse à la cerise**

Liégeois au chocolat

Corbeille de fruits

Far breton aux pruneaux



**MARDI** | 24 Nov

**Betteraves vinaigrette agrume**

Poireaux vinaigrette

Cervelas à la vinaigrette

Iceberg à la vinaigrette du terroir

Pizza orientale

Escalope de dinde marinée

**Céleri braisé**

Pommes vapeur

**Assortiment de fromages**

Yaourt aromatisé

**Fruit**

Fian au chocolat

Salade de fruits

Ile flottante



**MERCREDI** | 25 Nov

**Farfalle au pistou**  
*farfalle, fromage, ail, basilic, tomate*

Soupe à l'oignon

**Côte de porc aux champignons**  
Pavé de colin à la provençale

**Semoule aux pois chiches**  
Haricots verts à la paysanne

**Mimolette**

Yaourt nature sucré

Compote de pommes et cassis

Duo de mousses au chocolat



**JEUDI** | 26 Nov

**Feuilleté aux champignons**

Endives vinaigrette agrumes

Crème aux champignons

Salade de maïs

**Steak haché**

Saumonette

**Purée de potiron**

Pommes de terre sarladaise

**Fondu Président**

Fraidou

Yaourt nature sucré

**Gâteau au yaourt**

Choux pralin

Corbeille de fruits

Fromage blanc  
crème de marron



**VENDREDI** | 27 Nov

**Pâté de foie**

Œufs durs sauce cocktail

Crudités râpées aux épices  
*carotte, céleri*

Salade au brie aux raisins

**Colin pané et quartier de citron**

Paupiette de veau

**Torti**

Duo Brocolis chouxfleurs  
aux amandes

**Yaourt nature sucré**

Yaourt aromatisé

Edam

**Fruit**

Compote de pommes et cassis

**Rissole raisins secs**  
*pâte feuilletée, crème pâtissière, œuf, raisin*

Tartelette au chocolat



Pêche responsable

Verger EcoResp



Spécialité du chef



Nouveauté

**Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe**



**BTS**

elior

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

# Au menu cette semaine - Diner



LUNDI | 23  
Nov

Roulade aux olives

Salade de pâtes  
et poivrons sauce chèvre

Hachis Parmentier

Chou farci

Salade verte

Torti

Yaourt nature sucré

Gaufre fantasia

Mousse au pain d'épices

MARDI | 24  
Nov

Salade Ninon

feuille de chêne, crevette, ananas, persil, Pomme

Cake aux deux fromages

Gratin de la mer

Cube colin, vin blanc, crème, champignons,

Ravioli à la volaille

Petits pois

Coudees

Assortiment de  
fromages et laitages

Grillé aux pommes

Compote de poires

MERCREDI | 25  
Nov

Lentilles vinaigrette terroir

Crêpe jambon fromage

Rôti de veau

Hot-dog

Navets braisés

Riz créole

Assortiment de  
fromages et laitages

Fromage blanc  
à la crème de marrons

Flan parisien

JEUDI | 26  
Nov

Saucisson à l'ail fumé

Céleri rémoulade

Paupiette de  
saumon sauce crème

Filet de lieu à l'oseille

Lentilles

Fondue de poireaux

Assortiment de  
fromages et laitages

Œufs en neige au caramel

Crumble aux pommes

Entremets au café



Spécialité  
du chef



Pêche  
responsable

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe



BTS

elior®

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