

# Au menu cette semaine - Déjeuner

**LUNDI** | 26  
Sep

Croissillon à l'emmental

Chou-fleur sauce aurore

Endives à la mimolette

Salade chinoise Bio  
salade verte et concombre bio

Nems au poulet

Riz cantonais  
riz japonais, porc blanc, sésame noir

Haricots beurre saveur orientale

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Edam

Yaourt aromatisé

Compote de pommes

Roulé à la framboise

Smoothie au lait de coco

Corbeille de fruits

**MARDI** | 27  
Sep

Salade de riz  
riz japonais rouge, nori

Blanc de poireaux mimosa

Concombre à la crème

Friand au fromage

Bœuf braisé aux épices

Haricots blancs à la tomate

Carottes laquées

Yaourt nature sucré

Brie

Emmental

Yaourt aromatisé

Fruits

Liégeois au chocolat

Gâteau au yaourt

Cocktail de fruits

**JEUDI** | 29  
Sep

Salade verte

Houmous de lentilles corail au cumin

Carottes râpées

Saucisson sec et cornichons

Ravioli à la volaille

Chou-fleur en gratin

Mimolette

Yaourt nature sucré

Tomme blanche

Yaourt aromatisé

Fruits

Compote pommes cassis

Beignet chocolat noisette

Crème dessert praliné

**VENDREDI** | 30  
Sep

Pommes de terre et œuf dur

Salade catalane  
saute de chèvre, maïs, herbes rouges, saumon

Pamplemousse

Sardines à l'huile

Colin sauce tomate

Ratatouille et semoule

Yaourt nature sucré

Pavé 1/2 sel

Camembert

Yaourt aromatisé

Gaufre de liège nature

Fruits

Douceur lactée pomme Tatin

Abricot au sirop



Verger EcoRespon Spécialité du chef Pêche responsable

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



Scannez et découvrez la nouvelle appli **App' Table**

[apptable.elior.com](http://apptable.elior.com)

Téléchargez sur  
l'App Store

DISPONIBLE SUR  
Google Play

**Sainte catherine self**

**elior**