

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 28
Nov

Carottes râpées

Riz et moules au curry

Potage à la paysanne
potage à base de courtes de légumes, tomates, carottes

Œufs durs mayonnaise

Couscous végétarien 

Merguez

Semoule aux raisins

Fondu Président

Camembert

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Flan vanille caramel

Compote pommes bananes

Corbeille de fruits 

Entremets au citron

MARDI | 29
Nov


Rillettes à la sardine 

Boullgour à l'oriental
boullgour, riz, lentilles, haricots, légumes au curry, pois pas pois, chère

Mélange salade noix et pommes 

Salade au cœurs de palmier et feta

Chorizette de porc
avec pain moelleux

Œufs gratinés au thym et aux
oignons 

Pommes vapeur locales 

Poêlée de brocolis et champignons

Yaourt aromatisé

Cotentin

Yaourt nature sucré

Montboissier

Corbeille de fruits 

Crème exotique

Choc croc menthe chocolat

Cake au miel 

MERCREDI | 30
Nov

Salade verte à l'émmental

Pâté de foie

Bœuf braisé aux épices

Alle de rale aux câpres

Torsade

Ratatouille 

Assortiment de fromages et laitages

Compote de pommes

Corbeille de fruits 

Verrine intensément chocolat
brûlée, Dalgona, fraise séchée, Caramel, marshmallow, chocolat noir

JEUDI | 01
Dec

Duo endives iceberg
caramel pain d'épices 

Pain de légumes
tomate, blanc, semoule, œuf, carottes, sauce aigre, ail, oignon, navet, herbes


Salade de pommes de terre au curry

Duo de saucissons
saucisson nature et truffé

Nuggets de volaille

Paupiette de saumon sauce crème

Navets braisés

Purée de polimarron
et pomme de terre 

Brie

Pavé 1/2 sel

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Gâteau au yaourt 

Corbeille de fruits 

Mousse Tagada

Cocktail de fruits

VENDREDI | 02
Dec

Potage de légumes mijotés

Penne sauce mimorave 

Salade verte aux croûtons

Chou rouge aux pommes locales 

Moules à la crème

Filet de colin sauce tomate vanillée 

Riz créole

Brunoise de légumes

Yaourt nature sucré

Bûchette mi-chèvre

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits 

Beignet pomme

Entremets praliné

Compote pommes pêches

 Végétarien

 Verger
EcoRespon

 Signature
Elior

 Nouveauté

 Produits
locaux

 Spécialité
du chef

 Pêche
responsable

Sainte catherine self



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

elior 

Au menu cette semaine - Diner

LUNDI | 28
Nov

Betterave au chèvre

Chou-fleur sauce aurore

Carrousel de crudités
carotte, céleri, Assaisonnement du poisson, concombre

Galopin de veau grillé

Blettes au jus

Blé pilaf

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits



Entremets au praliné

Cake croustillant crumble

MARDI | 29
Nov

Carrousel de crudités
carotte, céleri, Assaisonnement du poisson, concombre

Mortadelle

Soupe à l'oignon

Cordon bleu

Julienne de légumes

Macaroni

Assortiment de fromages et laitages

Chocolat liégeois

Corbeille de fruits



Compote pommes fraises

MERCREDI | 30
Nov

Torti façon piémontaise
herb, miel, beurre, apicote

Céleri rémoulade aux pommes

Carrousel de crudités
carotte, céleri, Assaisonnement du poisson, concombre

Tartine de ciabatta façon tartiflette

Petits pois

Salade verte

Assortiment de fromages et laitages

Ananas

Corbeille de fruits



Moelleux au chocolat



JEUDI | 01
Dec

Carrousel de crudités
carotte, céleri, Assaisonnement du poisson, concombre

Pâté de campagne

Potage de légumes mijotés

Carré de porc fumé

Pommes vapeur

Légumes choucroute

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits



Banane Belle-Hélène

Crème caramel



Verger
EcoRespon Spécialité
du chef

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

Sainte catherine self

elior