

Au menu cette semaine - Déjeuner Maternelle Ste Jeanne

LUNDI | 20 Mar

Salade verte

Pâté de campagne

Salade de blé vinaigrette

Betterave vinaigrette agrume

Sauté de dinde sauce paprika

Torti tricolores
à la méditerranéenne

tomate, courgette, ail, torti, lentille

Carottes braisées

Torti tricolores

Camembert

Fraidou

Yaourt nature sucré

MARDI | 21 Mar

Côquillettes sauce cocktail

Céleri rémoulade

Cordon bleu

Saumonette en blaff

Chou-fleur persillés

Purée de pommes de terre

Fondu Président

Brie

Yaourt aromatisé

MERCREDI | 22 Mar

Pâté de foie

Coleslaw

carotte, chou blanc

Soupe à l'oignon

oignon, pomme de terre, bouillon végétal

Sauté de dinde
sauce tomate vanillée

Ratatouille

Semoule berbère

Yaourt nature sucré

Pavé 1/2 sel

Tomme blanche



INDE NEW DELICES

JEUDI | 23 Mar

Chou blanc aux épices

Tarte flamande

plaque pâte feuilletée, poireau, Sauce béchamel

Boulgour à l'oriental

boulgour, raisin, abricot, Vinaigrette au curran, petits pois, pois chiche

Boulettes kefta au cumin

Dhal de lentilles vertes et riz

Epinards à la béchamel

Riz créole

Yaourt aromatisé

Edam

Coulommiers

LE JOUR DU Végé

VENDREDI | 24 Mar

Velouté carotte coco curcuma

Salade verte à l'emmental

Carottes râpées

Stick de colin pané citron

Flan coquillettes et courgettes

Haricots beurre en persillade

Boulgour pilaf

Saint-Paulin

Fondu Président

Yaourt nature sucré



Végé Végétarien

Verger EcoRespons

Pêche responsable

Nouveauté

Spécialité du chef

Signature Elior

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



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

apptable.elior.com

Disponible sur l'App Store

Disponible sur Google Play

Sainte catherine self

elior

LUNDI | 20
Mar

Saucisson à l'ail fumé

Assiette de crudités
carottes, oignons, tomates, asperges

Salade anglaise
œufs, pois, maïs, sauce

Pilon de poulet rôti

Julienne de légumes saveur du midi

Chou-fleur en gratin

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits 

Crème caramel

Fromage blanc au sirop de grenadine

MARDI | 21
Mar

Potage de légumes
épinards, pommes de terre

Assiette de crudités
carottes, oignons, tomates, asperges

Salade Thali
carottes, brocolis, maïs, œufs

Croque-monsieur 

Salade verte

Pommes frites

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits 

Comptée de pommes façon crumble

Barre bretonne caramel beurre salé

MERCREDI | 22
Mar

Salade colombienne
carottes, tomates, maïs, œufs, sauce

Assiette de crudités
carottes, oignons, tomates, asperges

Macédoine à la vinaigrette

Merguez et chipolatas

Courgettes saveur du midi

Haricots blancs à la tomate

Assortiment de fromages et laitages

Smoothie aux abricots et pommes

Maïzena chocolat

Corbeille de fruits 

JEUDI | 23
Mar

Taboulé aux petits légumes marinés

Assiette de crudités
carottes, oignons, tomates, asperges

Cèleri rémoulade

Rôti de porc aux olives

Blettes au jus

Pommes grenailles aux épices

Assortiment de fromages et laitages


Corbeille de fruits 


Mousse aux Petits Beurre

Fromage blanc compote de pommes

VENDREDI | 24
Mar

 Verger
EcoRespon

 Spécialité
du chef

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

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

Sainte catherine self

elior 