

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 26
Sep

Salade de tomates à la mexicaine 

Salade de pâtes au surimi

Chou-fleur sauce aurore

Céleri et tomate locale 

Chili végétarien 

Chipolatas aux herbes

Riz pilaf Bio

Haricots beurre saveur orientale

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Edam

Compote de pommes

Corbeille de fruits 

Barre bretonne

Yaourt aromatisé

MARDI | 27
Sep

Pastèque

Salade verte aux noix locales 

Concombre à la crème Bio

Plat BIO

Salade de riz Bio

Plat BIO

Paupiette de veau sauce chasseur

Poissonnette

Carottes laquées

Haricots blancs à la tomate

Yaourt nature sucré

Brie

Vache qui rit

Corbeille de fruits 

Cocktail de fruits à la créole

Mini-choux à la vanille et chocolat

Yaourt aromatisé

JEUDI | 29
Sep

Pâté de foie

Carottes râpées 

Salade hollandaise

salade, tomate, gouda

Cake aux deux fromages 

Ravioli à la volaille

Bœuf braisé de paleron sauce tomate

Flan de courgettes au fromage blanc 

Boullgour pilaf Bio

boullgour bio

Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Camembert

Corbeille de fruits 

Compote de pommes

Beignet chocolat noisette

Yaourt aromatisé

VENDREDI | 30
Sep

Coleslaw 

Tomate locale au basilic 

Semoule à l'andalouse

couscous, petits pois, Vinaigrette tomate olive thym.

Œufs durs mayonnaise

Filet de lieu à l'américaine 

Boulettes de bœuf à la basquaise 

Ratatouille

Pommes de terre vapeur 

Tomme blanche vieux porche local

Yaourt nature sucré

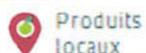
Pavé 1/2 sel

Cake à la noix de coco 

Corbeille de fruits 

Panna cotta au chocolat

Yaourt aromatisé



Produits locaux



Végétarien



Verger EcoRespon



Spécialité du chef



Pêche responsable



Origine France



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

fondettes

elior 

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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 26 Sep

Salade de tomates à la mexicaine 

Chipolatas aux herbes

Riz pilaf Bio

Edam

Compote de pommes

MARDI | 27 Sep

Salade de riz Bio
Plat BIO

Poissonnette

Carottes laquées

Brie

Mini-choux à la vanille et chocolat

JEUDI | 29 Sep

Pâté de foie

Ravioli à la volaille

Camembert

Corbeille de fruits 

VENDREDI | 30 Sep

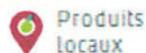
Coleslaw 

Filet de lieu à l'américaine 

Ratatouille

Pavé 1/2 sel

Panna cotta au chocolat



Produits locaux



Verger EcoRespon



Pêche responsable



Ce menu est cuisiné par
le chef EDOUARD BARETEAU
et son équipe

fondettes

elior 

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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 19
Sep

Saucisson a l'ail

Radis beurre
Salade de pommes
de terre au curry
Melon vert

Stick de poisson pané

Couscous végétarien 

Semoule Bio

Duo brocolis chou-fleur
sauce Indien

Yaourt nature sucré

Fromage fouetté
au sel de Guérande
Gouda

Corbeille de fruits

Bâtonnet glace vanille
Compote pommes pêches
Yaourt aromatisé

MARDI | 20
Sep

Carottes et chou rouge local râpé Salade haricots rouges et légumes

Taboulé

Tomate locale au basilic 

Bœuf sauté aux oignons

Penne colombine 
penne, jambon dinde, lardon, poivrons, crème,

Courgettes saveur du midi

Penne

Fondu Président

Bleu

Yaourt nature sucré

Riz au lait

Corbeille de fruits 
Crème aux oeufs chocolat 
Yaourt aromatisé

JEUDI | 22
Sep

Salade verte aux noix locales

Pâté de foie
Salade de pâtes
sauce andalouse
Concombre vinaigrette du terroir

Echine de porc confit

Pilon de poulet rôti

Petits pois

Purée de pommes de terre

Saint-Paulin

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré

Cake citron

Corbeille de fruits 
Compotée de
pommes meringuée
Yaourt aromatisé

VENDREDI | 23
Sep

Chou blanc Bio *Plat Bio*

Céleri et tomate locale

Betteraves

Œufs durs mayonnaise

Galopin de veau grillé

Filet de lieu sauce crème citron

Haricots verts

Riz Bio à la sauce tomate

Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Vache qui rit

Corbeille de fruits

Gâteau intense au chocolat 

Crème caramel

Yaourt aromatisé

 Produits
locaux

 Pêche
responsable

 Végétarien

 Verger
EcoRespon

 Nouveauté

 Origine
France

 Spécialité
du chef



Ce menu est cuisiné par
le chef EDOUARD BARETEAU
et son équipe

fondettes

elior 

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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 19 Sep

Melon vert

Stick de poisson pané 

Duo brocolis chou-fleur
sauce Indien

Gouda

Compote pommes pêches

MARDI | 20 Sep

Taboulé

Penne colombine 
penne, jambon dinde, lardon, poivrons, crème,

Fondu Président

Crème aux oeufs chocolat 

JEUDI | 22 Sep

Pâté de foie

Pilon de poulet rôti

Purée de pommes de terre

Saint-Paulin

Corbeille de fruits 

VENDREDI | 23 Sep

Betteraves

Filet de lieu sauce crème citron

Vache qui rit

Gâteau intense au chocolat 

 Pêche
responsabl

 Spécialité
du chef

 Verger
EcoRespon

 Nouveauté



Ce menu est cuisiné par
le chef EDOUARD BARETEAU
et son équipe

fondettes

elior 

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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU

LUNDI | 12 Sep

Taboulé

Chou-fleur mimosa

Céleri et tomate locale 

Carottes râpées 

Quenelles nature sauce tomate

Chipolatas aux herbes

Duo de haricots verts et haricots beurres

Coquillettes

Fromage frais nature sucré

Yaourt nature sucré

Petit moulé

Corbeille de fruits

Compote de pommes

Mousse chocolat au lait

Yaourt aromatisé

MARDI | 13 Sep

Salade verte locale au maïs

Céleri rémoulade aux pommes

Salade de pâtes au surimi

Duo de melon et pastèque

Riz à la mexicaine

tomate, haricot rouge, ail Bio, riz, poivron Bio,

Stick de poisson pané 

Riz de grand-mère

Poêlée du jardin

Yaourt nature sucré

Gouda

Pavé 1/2 sel

Corbeille de fruits

Eclair au chocolat

Riz au lait 

Yaourt aromatisé 

JEUDI | 15 Sep

Courgettes locales râpées au pistou

Haricots verts au maïs

Saucisson à l'ail fumé

Radis beurre

Emincé de dinde à la crème

Steak haché sauce forestière

Purée de pommes de terre

Epinards branche indi

Brie

Yaourt nature sucré

Fondu Président

Compote de pommes

Corbeille de fruits

Entremets à la vanille

Yaourt aromatisé

VENDREDI | 16 Sep

Mélange salade noix et pommes

Concombre à la crème Bio
Plat Bio

Cake aux légumes 

Salade de tomates à la mexicaine 

Filet de lieu sauce crème Bio

Cordon bleu

Gratin de courgettes

Boullgour pilaf

Cotentin

Yaourt nature sucré

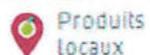
Tomme blanche vieux porche local

Cocktail de fruits

Corbeille de fruits 

Tarte feuilletée aux pommes 

Yaourt aromatisé



Produits locaux



Verger EcoRespon



Végétarien



Pêche responsable



Spécialité du chef



Origine France



Nouveauté



Ce menu est cuisiné par le chef EDOUARD BARETEAU et son équipe

fondettes

elior 

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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 12
Sep

Carottes râpées 

Chipolatas aux herbes

Coquillettes

Petit moulé

Compote de pommes

MARDI | 13
Sep

Salade de pâtes au surimi

Stick de poisson pané 

Poêlée du jardin

Gouda

Eclair au chocolat

JEUDI | 15
Sep

Saucisson à l'ail fumé

Steak haché
sauce forestière 

Purée de pommes de terre

Fondu Président

Corbeille de fruits 

VENDREDI | 16
Sep

Cake aux légumes 

Filet de lieu sauce crème Bio

Gratin de courgettes

Tomme blanche
vieux porche local

Tarte feuilletée aux pommes 

 Produits locaux

 Pêche responsable

 Origine France

 Verger EcoRespon

 Spécialité du chef



Ce menu est cuisiné par
le chef EDOUARD BARETEAU
et son équipe

fondettes

elior 

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