

Au menu cette semaine - Déjeuner Notre Dame

LUNDI | 07
Nov

Céleri rémoulade aux pommes Locales

Salade de pomme
de terre sauce tartare

Tarte 3 fromages

Salade verte
aux noix locales

Ravioli à la volaille

Coquille de poisson sauce
aurore

Epinards à la béchamel

Blé et carotte Bio

Cotentin

Camembert

Yaourt nature sucré

Compote pommes bananes

Corbeille de fruits

Gaufre de liège chocolat

Yaourt aromatisé

MARDI | 08
Nov

Salade de riz Carottes et chou

rouge local râpé
Potage poireaux
pommes de terre

Radis beurre

Saucisse Knack

Riz à la mexicaine

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

Carottes saveur du jardin

Riz Bio à la sauce tomate

Brie

Yaourt nature sucré

Fondu Président

Fruit de saison

Barre bretonne

Salade de fruits exotiques

Yaourt aromatisé

JEUDI | 10
Nov

Carottes râpées

Mini-pizza

Taboulé aux petits
légumes marinés

Saucisson sec et cornichons

Cheeseburger

Filet saumon sauce aurore

Pommes frites

Salsifis en persillade

Saint-Paulin

Pavé 1/2 sel

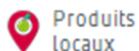
Yaourt nature sucré

Donuts au cacao

Entremets au caramel

Corbeille de fruits

Yaourt aromatisé



Produits
locaux



Nouveauté



Verger
EcoRespon



Végé
Végétarien



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

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

fondettes

elior

Au menu cette semaine - Déjeuner Notre Dame

LE JOUR DU 

LUNDI | 14 Nov

Taboulé aux petits légumes marinés

Potage à la paysanne
purée céleri, pomme de terre, crème, carottes

Coleslaw 

Salade verte et œuf dur 
œuf bio, salade verte local

Nuggets de volaille

Galopin de veau sauce au bleu

Fondue de poireaux

Riz Bio pilaf

Yaourt nature sucré

Cotentin

Coulommiers

Fruit de saison

Entremets au chocolat

Flan d'antan

Yaourt aromatisé

MARDI | 15 Nov

Carottes râpées 

Champignons à la grecque
Salade de riz pamplemousse et crevettes
Céleri rémoulade aux pommes Locales 

Pané de blé fromage épinards 

Macaroni à la carbonara
épaule, macaroni, huile, crème, emmental, lardon,

Macaroni

Petits pois

Fondu Président

Camembert

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

Gâteau au chocolat 

Corbeille de fruits 

Yaourt aromatisé

JEUDI | 17 Nov

Endives vinaigrette caramel

Betterave à l'échalote

Quiche lorraine

Concombre à la crème Bio
Plat BIO

Sauté de bœuf aux marrons 

Saucisse fumée

Lentilles

Carottes béchamel

Mimolette

Pavé 1/2 sel

Yaourt nature sucré

Ananas au sirop

Moelleux au caramel beurre salé 

Corbeille de fruits 

Yaourt aromatisé

VENDREDI | 18 Nov

Carottes et chou rouge local râpé 

Soupe de légumes mijotés

Pâté de campagne

Œufs durs sauce piccalilli 
œuf, Sauce piccalilli

Filet colin sauce blanche 

Pilon de poulet sauce barbecue

Purée de haricots verts

Pommes vapeur locales 

Tomme blanche vieux porche local

Brie

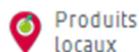
Petit moulé ail et fines herbes

Cake citron 

Riz au lait 

Corbeille de fruits 

Yaourt aromatisé



Produits locaux



Végétarien



Spécialité du chef



Verger EcoRespon



Nouveauté



Pêche responsable

fondettes



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

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

elior 

Au menu cette semaine - Déjeuner Notre Dame

LUNDI | 21
Nov

Coquillettes sauce cocktail

Salade verte à la mimolette 

Potage de légumes

légumes, pomme de terre
Céleri remoulade 
aux pommes Locales

Oeufs durs
sauce fromagère 

Cordon bleu

Epinards à la crème

Semoule Bio
Plat BIO

Yaourt nature sucré

Fondu Président

Tomme blanche
vieux porche local

Fruit de saison

Entremets au caramel

Mousse au chocolat

Yaourt aromatisé

MARDI | 22
Nov

Carottes râpées

Duo de riz et macédoine
sauce mayonnaise

Saucisson à l'ail fumé

Cake aux deux fromages 

Jambon grillé

Moussaka

Purée de pommes de terre

Blettes au gratin
sauce béchamel

Brie

Yaourt nature sucré

Petit moulé ail et fines herbes

Compote de pommes

Mini choux chocolat
et fruits rouges

Corbeille de fruits 

Yaourt aromatisé

JEUDI | 24
Nov

Betterave sauce crémeuse

Salade de haricots mungo

haricot mungo, maïs, carotte, persil, feuille de chêne

Salade carottes 
champignons

Friand au fromage

Roti de veau Marengo

Boulettes de
bœuf sauce tomate 

Riz pilaf

Poêlée japonaise

Fromage frais nature

Camembert

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

Poire au sirop

Tarte aux pommes

Yaourt aromatisé

VENDREDI | 25
Nov

Chou blanc sauce échalote

Salade de blé Bio

Plat BIO

Coleslaw 

Rillettes de sardines à la tomate

Filet de colin
meunière et citron 
Poulet au gingembre
(Shogayaki)

Carottes laquées

Spaghetti

Cotentin

Bûchette mi-chèvre

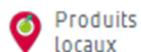
Yaourt nature sucré

Eclair au chocolat

Corbeille de fruits 

Fromage blanc à la mangue

Yaourt aromatisé



Produits
locaux



Végétarien



Spécialité
du chef



Verger
EcoRespon



Origine
France



Nouveauté

fondettes



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

elior 

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