Au menu cette semaine -Déjeuner St Martin

LE JOUR DU Végé

LUNDI 28 Nov

Carottes râpées

Friand au fromage

Salade de riz vinaigrette agrumes

Chou blanc vinaigrette

Penne végé haricots paprika coco

Saucisse Knack

Penne

Haricots verts

Fondu Président

Camembert

Yaourt nature sucré

Flan vanille caramel

Compote pommes bananes

Corbeille de fruits

Yaourt aromatise

MARDI 29 Nov

Rillettes à la sardine

Boulgour à l'oriental

boulgour, raisin, abricot, Vinaigrette au cumin, petits pois, pois

Salade verte à la mimolette

Coleslaw

Rissolette de porc sauce champignons

Œufs gratinés au thym et aux oignons

Purée de pommes de terre

Epinards Bio à la crème

Fromage blanc

Cotentin

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Crème exotique

Barre bretonne

Yaourt aromatise

JEUDI 01 Dec

Duo endives iceberg caramel pain d'épices

Cake aux légumes

Salade de pommes de terre au curry

Céleri rémoulade aux pommes Locales

Nuggets de volaille

Saumonette

Navets braisés

Blé et carotte Bio

Plat BIO

Brie

Yaourt nature sucré

Pavé 1/2 sel

Gâteau au yaourt

Corbeille de fruits

Mousse au chocolat noir

Yaourt aromatise

VENDREDI 02 Dec

Potage de légumes Bio

Plat BIO

Penne sauce mimorave

Chou rouge aux pommes locales

Saucisson à l'ail

Clafoutis de lieu aux poireaux

Chili con carne

Riz créole

Brunoise de légumes

Yaourt nature sucré

Bûchette mi-chèvre

Petit moulé ail et fines herbes

Corbeille de fruits

Gaufre fantasia

Semoule au lait

Yaourt aromatise

Produits locaux · Nouveauté · Verger EcoResponsable · Signature Elior · Végétarien · Spécialité du chef · Pêche responsable

SELF MIDI

Des idées plein l'assiette

Ce menu est cuisiné par le chef Ludovic PRIOUX et son équipe

elior

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

Au menu cette semaine -Déjeuner St Martin

LE JOUR DU Végé

LUNDI 05 Dec

Friand au fromage

Salade carottes champignons

Betterave Bio
Plat BIO
Céleri local rémoulade et œuf dur

Galopin de veau grillé

Riz méditerranéen
tomates, courgettes, ail, riz, lentille

Chou-fleur en gratin

Riz Bio pilaf

Saint-Paulin

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

Compote pommes fraises

Flan pâtissier

Yaourt aromatise

MARDI 06 Dec

Chou blanc vinaigrette

Achard de légumes
carotte, chou blanc, haricots

Pâté de foie

Blanc de poireaux mimosa

Ravioli à la volaille

Gratin Fidji

Lentilles

Julienne de légumes saveur du jardin

Tomme blanche vieux porche local
Fromage fouetté au sel de Guérande

Yaourt nature sucré

Cocktail de fruits à la créole

Corbeille de fruits

Bande marbré

Yaourt aromatise

JEUDI 08 Dec

Carottes râpées

Tarte 3 fromages

Œufs durs sauce cocktail

Coleslaw

Rôti de porc au curry

Spaghetti à la bolognaise

Spaghetti

Poireaux gratinés

Cotentin

Brie

Yaourt nature sucré

Entremets au caramel

Tarte aux poires

Corbeille de fruits

Yaourt aromatise

VENDREDI 09 Dec

Céleri rémoulade aux pommes Locales
Duo de riz et blé sauce enrobante aurore

Potage de légumes
legumes, pomme de terre

Radis beurre locaux

Feuilleté de poisson au beurre blanc

Poulet sauce Montboissier

Bouquetière de légumes
pomme de terre, carottes, haricots

Coudes

Vache qui rit

Camembert

Yaourt nature sucré

Pompom

Compote pommes

Corbeille de fruits

Yaourt aromatise

Produits locaux · Végétarien · Verger EcoRespon · Origine France

SELF MIDI

Des idées plein l'assiette

Ce menu est cuisiné par le chef Ludovic PRIOUX et son équipe

elior

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