



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU DU CHEF		Concombre alpin (concombre et fromage blanc)		Friand au fromage	Salade de tomates
		 Cuisse de poulet rôti	  Hachis parmentier	Rôti de porc aux herbes *Rôti de dinde	 Nuggets de poisson
		Boulgour aux petits légumes (carottes, navets, poireaux, céleri)		 Haricots verts	Epinards gratinés
			Fromage blanc		
		 Pomme au four	Pêche	 Poire locale	 Tarte aux pommes
		Pain et confiture Briquette de lait			



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison



Bœuf Race à viande



Label Rouge



Pêche durable



Viande bovine française

elior 



Le pain servi tous les jours est issu de l'agriculture biologique

(menu proposé sous disponibilité des produits)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf durs mayonnaise	Carottes vinaigrette		Tomate croque au sel	Melon jaune
Couscous végétarien (semoule, carottes, courgettes, pois chiches, amandes, abricots)	Rôti de bœuf aux herbes	Emincé de dinde à la crème	Boulettes de bœuf	Filet de lieu sauce basquaise
	Pâtes torsadées	Printanière de légumes (pommes de terre, carottes, petits pois, haricots verts)	Gratin de courgettes	Purée de pommes de terre
Petits suisses aux fruits		Camembert		
Orange	Yaourt aux fruits mixés	Prunes	Gâteau au yaourt 	Flan nappé caramel
		Pain et chocolat Jus de fruit		



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison



Bœuf Race à viande



Label Rouge



Pêche durable



Viande bovine française



Le pain servi tous les jours est issu de l'agriculture biologique





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte au maïs	Salade de pommes de terre & mimolette	Pastèque		
Jambon au torchon *Jambon de dinde et ketchup	Cordon bleu	 Lasagne de saumon et épinards	 Sauté de bœuf au paprika	Bâtonnets de colin et citron 
 Pâtes coquillettes	Haricots verts		Semoule	Riz et ratatouille
 Yaourt aux fruits			Brie	Fromage blanc
	Raisin blanc	Liégeois vanille	 Pomme bi-coloire	Pêche
		Pompon Brique de lait chocolaté		



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison



Bœuf Race à viande



Label Rouge



Pêche durable



Viande bovine française



Le pain servi tous les jours est issu de l'agriculture biologique

(menu proposé sous disponibilité des produits)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Hollandaise (salade, tomate, gouda)	 Carottes râpées		Tomates et mozzarella	
 Ailerons de poulet & ketchup	 Sauté de porc au caramel *Sauté de dinde	  Spaghetti bolognaise	Saucisse de Francfort *Saucisse de volaille	 Filet de cabillaud sauce basilic
Potatoes	Haricots beurre		Lentilles	Riz aux petits légumes (carottes, céleri, poireaux)
		Yaourt nature		Tomme blanche
Glace Rocket (glace à l'eau framboise, ananas, orange)	Riz au lait	Prunes	 Panna cotta à la mangue	 Poire
		Pain et fraidou Jus de fruit		



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison



Bœuf Race à viande



Label Rouge



Pêche durable



Viande bovine française



Le pain servi tous les jours est issu de l'agriculture biologique

elior 





Semaine du 2 au 6 Octobre 2017



Menu végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Friand au fromage		 Céleri rémoulade	Endives aux pommes	 Œuf dur mayonnaise
Escalope de veau hachée (100% viande de veau)	 Rôti de dinde à l'échalote	 Omelette aux fines herbes	 Bœuf Bourguignon	 Pizza aux légumes (courgettes, aubergines, poivrons, mozzarella)
Pêlé mêlé provençal (tomates, courgettes, aubergines, poivrons)	Petits pois et pommes de terre	Pâte penne à la tomate	Gratin de choux fleur	Salade verte
	 Saint Paulin			Yaourt nature
Orange	Raisin	Crème dessert au caramel	 Cake au citron	Banane au chocolat
		Pain et confiture Jus de fruits		



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison



Bœuf Race à viande



Label Rouge



Pêche durable



Viande bovine française

elior 



Le pain servi tous les jours est issu de l'agriculture biologique

(menu proposé sous disponibilité des produits)



Semaine du 9 au 13 Octobre 2017



Tous fous du goût: les 5 continents

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



ASIE



AFRIQUE



EUROPE



AMERIQUE



OCEANIE

Salade Chinoise (Germe de soja, concombre, salade, dinde, vinaigrette coriandre)	Salade Africaine (Tomates, cœur de palmier, avocat, noix de coco)	Assiette de charcuterie (salamie, roulade, pâté de campagne) *volaille	Cocktail Brésilien (Mangue mixée et jus d'orange)	Betteraves au fromage blanc et sirop de cassis
Porc à l'asiatique *Dinde (amandes, gingembre, coriandre, soja)	 Sauté de bœuf à la Bobotie (abricots secs, raisins, curry)	  Moussaka (aubergines, viande hachée, sauce tomates)	Jambon braisé au sirop d'érable *Dinde	 Filet de Colin à la noix de coco
Riz cantonnais (riz, petits pois, dinde, œufs)	Semoule		Frites *pommes noisette	Purée de patate douce
Yaourt aromatisé	 Fromage blanc	 Camembert	Ananas, caramel au lait & Pop corn	Verre de lait
Litchis au sirop	 Tajine de fruits (pommes, poires, bananes, abricots sec)	Raisin		 Clafoutis à la banane
		Pain et chocolat Jus de fruits		



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison

elior



Bœuf Race à viande



Label Rouge



Pêche durable



Viande bovine française



Le pain servi tous les jours est issu de l'agriculture biologique



(menu proposé sous disponibilité des produits)



Semaine du 16 au 20 Octobre 2017



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade du maraîcher (salade, concombres, champignons, tomates, emmental)			Endives aux pommes	
 Rôti de bœuf	 Sauté de dinde aux champignons	Cordon bleu	Saucisse de Toulouse *Saucisse de volaille	 Filet de colin à la crème et aux fines herbes
Pommes de terre vapeur persillées	 Semoule	Petits pois à la française (petits pois, salade verte, carottes)	 Purée de brocolis à la vache qui rit	Riz
	Fromage blanc et son coulis de fraise	Cantal		 Yaourt nature
Crème dessert au chocolat	Ananas frais	Banane	 Cake aux deux chocolats	Poire

*Pain au lait
Jus de fruit*

-  Innovation Culinaire
-  Agriculture Biologique
-  Produits Locaux
-  Production maison
- 
-  Bœuf Race à viande
-  Label Rouge
-  Pêche durable
-  Viande bovine française

  Le pain servi tous les jours est issu de l'agriculture biologique



(menu proposé sous disponibilité des produits)