

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 15 Sep

Concombre au yaourt 
 Rémoulade de céleri
 Pâté de campagne
 Accras de morue
 Merguez
 Saumonette sauce aux 2 moutardes 
 Carottes à la crème 
 Semoule
 Fondu Président®
 Edam
 Yaourt nature sucré
 Fromage blanc sucré
 Petit moulé ail et fines herbes
 Compote pommes bananes 
 Pomme au four 
 Corbeille de fruits 
 Mini-roulé à la fraise
 Pain 

MARDI | 16 Sep

Tomate vinaigrette locale 
 Salade verte aux croûtons
 Cake aux fromages 
 Saucisson sec et cornichon
 Beignet calamar
 Jambon blanc et cornichons
 Penne 
 Courgettes ail basilic
 Emmental
 Petit moulé
 Yaourt nature sucré
 Fromage blanc sucré
 Petit moulé ail et fines herbes
 Flan chocolat
 Liégeois vanille
 Corbeille de fruits 
 Cake miel cannelle 
 Pain 

JEUDI | 18 Sep

Carottes râpées au citron 
 Tomate ciboulette 
 Rillettes à la sardine
 Assiette de charcuteries salami, pâté, roulade de dinde
 Carré de porc fumé 
 Nuggets de poisson 
 Piperade
 Riz
 Camembert
 Fromy
 Yaourt nature sucré
 Fromage blanc sucré
 Petit moulé ail et fines herbes
 Mousse aux Petits Beurre
 Compote pommes framboise 
 Corbeille de fruits 
 Gâteau au yaourt 
 Pain 

 LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

VENDREDI | 19 Sep

Haricots verts à l'échalote
 Betterave vinaigrette
 Salade de riz riz, poivrons tricolores, Vinaigrette
 Assiette de charcuteries salami, pâté, roulade de dinde
 Omelette à la ciboulette 
 Quenelles sauce tomate
 Boulgour pilaf
 Ratatouille 
 Yaourt nature sucré
 Yaourt aromatisé
 Brie
 Fromage blanc sucré
 Petit moulé ail et fines herbes
 Corbeille de fruits 
 Crème caramel
 Compote de pommes
 Pain d'épices
 Pain 



Produit local



Pêche responsable



HVE



Verger EcoRespon



Spécialité du chef



Origine France



Plat végétarien

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Téléchargez AppTable
apptable.elior.com

Découvrez notre blog



Dejeuners college



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre