

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI 13 Oct

Assiette de charcuteries
salami, pâté, roulade de dinde
Velouté de tomate

Croissillon emmental

Saucisse fumée

Filet de colin pané

Petits pois

Pommes vapeur

Yaourt nature sucré

Fromage blanc sucré

Fromage blanc sucré

Petit moulé ail et fines herbes

Assortiment de fromages

Corbeille de fruits

Compote de pommes

Mousse au nougat

Flan chocolat

Pain

MARDI 14 Oct

Carottes râpées au citron

Iceberg vinaigrette
moutarde

Salade verte mimolette

Assiette de charcuteries
salami, pâté, roulade de dinde

Brandade de poisson

Poissons, pomme de terre,
Cordon bleu

Purée de pommes de terre

Gratin de brocolis

Fromy

Yaourt nature sucré

Fromage blanc sucré

Petit moulé ail et fines herbes

Assortiment de fromages

Crème aux œufs vanille

Liégeois chocolat

Corbeille de fruits

Cake au thé

Pain

JEUDI 16 Oct

Endives aux croûtons

Chou rouge aux pommes

Pâté de campagne

Lentilles vinaigrette
moutarde

Cervelas campagnard

Colin pané

Haricots verts

Riz à la napolitaine

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Fromage blanc sucré

Petit moulé ail et fines herbes

Assortiment de fromages

Moelleux bananes chocolat

Compote de pêches

Corbeille de fruits

Entremets au tiramisu

Pain



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

VENDREDI 17 Oct

**Soupe poireaux
pommes de terre**

Chou-fleur vinaigrette

Rémoulade de céleri

Saucisson sec et cornichon

Clafoutis aux
légumes et chèvre

macaroni bolognaise
Boeuf, foie de volaille, pâtes.

Macaroni

Carottes braisées

Fraidou

Yaourt nature sucré

Fromage blanc sucré

Petit moulé ail et fines herbes

Assortiment de fromages

Corbeille de fruits

Crème au lait de coco
lait, crème, lait de coco

Compote de fruits

Mousse chocolat au lait

Pain



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Téléchargez App Table
app.table.elior.com

Découvrez notre blog



Dejeuners college



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