

Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 03
Nov

Friand fromage

Penne à l'aneth

Chou blanc vinaigrette

Assiette de charcuteries
salami, pâté, roulade de dinde

Merguez

Pavé de colin à l'oseille

Haricots verts

Semoule

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Mimolette

Fromage blanc sucré

Assortiment de fromages

Corbeille de fruits

Fromage blanc
coulis de kiwi

Crème caramel

Yaourt aromatisé

Pain

MARDI | 04
Nov

Carottes râpées au citron

Salade verte emmental

Salade de riz
riz, poivrons tricolores, Vinaigrette

Assiette de charcuteries
salami, pâté, roulade de dinde

**Spaghetti sauce
napolitaine**

Galette aux
champignons de Paris

Fondue de poireaux

Spaghetti

Edam

Petit moulé

Yaourt nature sucré

Fromage blanc sucré

Assortiment de fromages

**Compote pommes
bananes**

Poire et fondue chocolat

Corbeille de fruits

Cake miel cannelle

Pain

JEUDI | 06
Nov

Salade d'endives

Chou rouge aux pommes

Rillettes à la sardine

Saucisson sec et cornichon

**Haut de cuisse
de poulet basquaise**

Filet de colin
meunière et citron

Ratatouille

Riz créole

Brie

Fromy

Yaourt nature sucré

Fromage blanc sucré

Assortiment de fromages

Donuts

Compote pommes abricots

Corbeille de fruits

Entremets au tiramisu

Pain

VENDREDI | 07
Nov

**Potage à la tomate et au
basilic**

Salade de maïs

Croisillon champignons

**Filet de colin
meunière**

Jambon blanc et cornichons

Navets braisés

Riz

Fondu Président®

Emmental

Yaourt nature sucré

Fromage blanc sucré

Assortiment de fromages

Corbeille de fruits

Compote pommes ananas

Gâteau au yaourt

Yaourt aromatisé

Pain



Spécialité
du chef



Pêche
responsable



HVE



Verger
EcoRespon



Produit
local



Plat
végétarien



Recette
terroir

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