

Au menu cette semaine - Déjeuner



Le Noël
DU CHEF



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI 15
Dec

Rémoulade de céleri
Salade de maïs
Velouté de tomate
Assiette de charcuteries
salami, pâté, roulade de dinde
Saucisse de volaille
Blanquette de colin
Fondue de poireaux
Purée de pommes de terre
Yaourt nature sucré
Fromage blanc sucré
Fromage blanc sucré
Assortiment de fromages
Yaourt aromatisé
Corbeille de fruits
Compote de pommes
Mousse au nougat
Biscuit sablé
Pain

MARDI 16
Dec

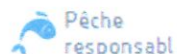
Carottes râpées
vinaigrette agrumes
Iceberg vinaigrette
moutarde
Croisillon emmental
Assiette de charcuteries
Brandade de poisson
*Poissons, pomme de terre,
Jambon grillé*
Pâtes à la provençale
Gratin de brocolis
Tomme blanche
Fromy
Yaourt nature sucré
Fromage blanc sucré
Assortiment de fromages
Crème aux
œufs vanille
Liégeois chocolat
Corbeille de fruits
Cake aux pommes
Pain

JEUDI 18
Dec

Mousse de canard
Rillettes de saumon
Toast camembert miel
Salade au bleu
salade, bleu
Sauté de dinde
sauce tomate vanillée
Sauté de canard
sauce pain d'épices
Fish and chips
Haricots verts
Pommes noisettes
Yaourt nature sucré
Yaourt aromatisé
Emmental
Fromage blanc sucré
Assortiment de fromages
Buche creme
beurre chocolat
Salade de fruits exotiques
Corbeille de fruits
Pain

VENDREDI 19
Dec

Friand fromage
Chou-fleur vinaigrette
Betterave à l'échalote
Colin pané et
quartier de citron
Clafoutis aux
légumes et chèvre
Semoule
Poêlée de légumes verts
brocoli, haricot vert, petits pois,
Fraidou
Mimolette
Yaourt nature sucré
Corbeille de fruits
Biscuit japonais
Compote pomme
banane ananas
Pain



Pêche
responsable



HVE



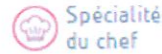
Verger
EcoRespons



Produit
local



Plat
durable



Spécialité
du chef



Origine
France



Poisson
frais

Dejeuners college

Téléchargez
AppTable
apptable.elior.com



Découvrez notre blog
bon
ban
MIEUX



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

