

Au menu cette semaine -Déjeuner

LUNDI | 02 Fev

Betterave vinaigrette
Potage de légumes verts
Salami
Macédoine mayonnaise

Merguez
Pave de colin sauce crème

Semoule
Petits pois

Yaourt nature sucré
Yaourt aromatisé
Fromage blanc sucré
Petit moulé ail et fines herbes
Vache qui rit®

Corbeille de fruits
Compote pommes bananes
Crêpe au chocolat

Pêche responsable

HVE

Verger EcoRespon

Produit local

Spécialité du chef

Plat végétarien

Plat durable



L'exquise CHANDELLEUR DU CHEF

MARDI | 03 Fev

Carottes râpées vinaigrette
Salade verte à la mimolette
Friand fromage
Assiette de charcuteries

Rôti de dinde sauce chasseur
Colin meunière et citron

Gratin de choux-fleurs
Pommes cubes rissolées

Emmental
Petit moulé
Yaourt nature sucré
Fromage blanc sucré
Petit moulé ail et fines herbes

Compote pommes pêches
Riz au lait
Corbeille de fruits



HAUTS-DE-FRANCE

JEUDI | 05 Fev

Blanc de poireaux mimosa
Flamiche au maroilles
Assiette de charcuteries

Carbonnade flamande
Saumonette sauce citron

Crêpe jambon fromage

Frites spicy cheese
Endives braisées

Yaourt nature sucré
Fromage blanc sucré
Bleu
Fromage blanc sucré
Petit moulé ail et fines herbes

Entremets au tiramisu
Gaufre de liège
Corbeille de fruits



LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

VENDREDI | 06 Fev

Potage de légumes
Salade verte au maïs
Assiette de charcuteries
Bavarois tomate mozzarella

Crêpe au fromage
Lasagnes épinards chèvre

Chili con carne et riz
Boeuf, foie de volaille, riz,

Epinards béchamel
Riz

Fondu Président®
Mimolette
Yaourt nature sucré
Fromage blanc sucré
Petit moulé ail et fines herbes

Corbeille de fruits
Compote de pommes
Mousse chocolat au lait
Gâteau madeleine

Dejeuners collège

Téléchargez
App'Table
apptable.elior.com



Découvrez notre blog
bon&bon MIEUX

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

ELIOR