

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU

LUNDI | 18
Oct

Potage de légumes mijotés

Betteraves sauce crémeuse

Cervelas à la vinaigrette 

Salade de riz
riz, haricot rouge, poivron

Tartiflette végétarienne

Plat BIO

Farfalle carbonara

Farfalle à l'emmental

Salade verte

Yaourt aromatisé

Pave 1/2 sel

Yaourt nature sucré

Fruit

Bâtonnet de glace à la vanille

Mousse aux spéculoos

Compote de pommes et
bananes

MARDI | 19
Oct

**Mélange salade
noix et pommes**

Oeufs durs mayonnaise 

Carottes râpées des îles
Carotte, Orange a bouche, raisin, lait de coco

Salade de maïs

**Steak haché
sauce moutarde**

Saucisse fumée 

Salade verte

Pommes frites

Fromage blanc

Petit moulé ail et fines
herbes

Yaourt aromatisé

Crème fouettée aux fruits

crème, framboises, mousse

Compote pomme fraise

Fruit

Pavlova

fruits rouges, Meringuette, mousse

JEUDI | 21
Oct


Salade de pâtes

Chou à l'indienne
chou blanc, noix de coco, Vinaigrette

Emincé de tomate

Friand au fromage

Paëlla au poulet 

Filet de lieu
sauce provençale 

Riz créole

Courgettes à la provençale

Gouda


Mimolette

Fromage blanc

Flan nappé au caramel

Smoothie ananas

Duo de mousses au chocolat

Tiramisu caramel
beurre salé 


VENDREDI | 22
Oct

Saucisson à l'ail fumé 

Concombre vinaigrette

Choux-fleurs sauce gribiche

Duo de crudités
carotte, persil, céleri

**Pavé de colin
sauce Nantua** 

Hachis Parmentier

Purée de pommes de terre

Blettes à la voironnaise

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Fraidou


Fruit


Compotée de pommes façon
crumble

Stracciatella


Gaufre fantasia



 Origine
France

 Spécialité
du chef

 Origine
France

 Pêche
responsable

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Application Bon'App Eliot

elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine