

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 03
Mai


Dips de carottes sauce aneth

Chou blanc aux épices

Cervelas à la vinaigrette

Cake salé aux épinards

Pilons de poulet à l'américaine

Filet de colin aux mangues 

Pommes frites

Céleri braisé

Edam

Bleu

Cotentin

Yaourt nature sucré

Bâtonnet de glace à la vanille

Flan chocolat

Compote de poires

Fruit

MARDI | 04
Mai


Œufs durs sauce cocktail

Rillettes à la sardine

Salade composée aux noix

Salade de pommes de terre

Penne tandoori

Poireaux, carottes, navets et haricots rouges
Coquille de poisson sauce
aurore 

Penne

Loubié bi zeit liban


Petit moulé ail et fines herbes

Petit moulé

Coulommiers

Yaourt nature sucré

Fruit

Cake au citron 

Entremets à la vanille

Smoothie ananas

MERCREDI | 05
Mai

Duo de riz et blé sauce enrobante aurore

Salade de lentilles

lentille, croutons, bûchette, miel, coriandre

Fenouil émincé vinaigrette

Iceberg à la vinaigrette du terroir

Jambon bruni savoyard

Oeufs brouillés à la basquaise

Choux-fleurs persillés

Purée de pommes de terre

Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Croûte noire

Pave 1/2 sel

Fruit

Salade de fruits

Gaufre fantasia

Entremets à la pistache

JEUDI | 06
Mai

Betteraves et concombres

Céleri rémoulade

Macédoine à la mayonnaise

Salade de pâtes
et poivrons sauce chèvre

Sauté de bœuf aux carottes

Poulet sauce curry

Navets saveur du jardin

Riz de grand-mère

Camembert


Brie

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Gâteau yaourt et aux pommes

Roulé au chocolat

Crème aux œufs à la vanille 

Fruit

VENDREDI | 07
Mai

Salade mélangée, radis & emmental

Duo de crudités


carotte, persil, céleri

Saucisson à l'ail fumé

Tarte flamande

pâte feuilletée, poireau, Sauce béchamel

Beignets de calamars

Semoule aux
lentilles et maïs 

Ratatouille et semoule

Semoule berbère

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Bûchette mi- chèvre

Petit moulé noix

Compote de pommes

Ananas et caramel au lait

Fruit

Entremets à la vanille et fruits
confits



Pêche
responsabl



Végetarien



Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

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

ESTIC

elior 

Au menu cette semaine - Diner

LUNDI | 03
Mai

Salade méditerranéenne

couscous, macédoine, maïs, feuille de chêne, poivron

Assiette de charcuteries

salamî, pâté, roulade de dinde

Radis beurre

Salade printanière

iceberg, emmental, tomate

Rôti de veau

Nuggets de poisson



Haricots beurre en persillade

Riz créole

Yaourt nature sucré

Assortiment de fromages et laitages

Fruit

Mousse au cacao

Crème fouettée aux fruits

crème, framboises, mousse

Moelleux au caramel



MARDI | 04
Mai

Salade du chef

feuille de chêne, épaule, emmental, tomate

Salade de pommes de terre

Légumes à la grecque

Carotte, Vdt bland, Oignon jaune, concentré tomate,

Salade de la terre

feuille de chêne, andouille, Vinaigrette, Pomme

Côte de porc au jus

Pizza paysanne

Courgettes saveur du midi

Polenta au beurre

Salade verte

Montboissier

Assortiment de fromages et laitages

Gâteau citron amande

Compote de pommes

Fruit

Neige aux myrtilles

blanc d'œuf, Crème anglaise aux myrtilles

MERCREDI | 05
Mai

Assiette de crudités

Carotte, céleri, tomate, salade

Betteraves à l'échalote

Houmous et mouillettes

Pâté de foie

Merguez

Saumonette en blaff



Bouलगour pilaf

Légumes de couscous

Mimolette

Assortiment de fromages et laitages

Banane au four

Fruit

Cake au chocolat et vanille

Œufs en neige au caramel

JEUDI | 06
Mai

Roulade aux olives

Carottes râpées vinaigrette

Pain de courgettes

Salade verte



Œufs gratinés au thym et aux oignons



Rissolette de veau sauce champignons

Pommes vapeur Local



Epinards à la béchamel

Fromage frais nature sucré

Assortiment de fromages et laitages

Fruit

Gratin de pêches

Entremets au café

Moelleux aux framboises et spéculoos

VENDREDI | 07
Mai

Verrine printanière

Duo de choux blanc et rouge

Salade colombienne

haricot rouge, feuille de chêne, maïs, cœur de palmier

Blé à la parisienne

Croque niçois

Moules gratinées

Salade verte

Gratin de fenouil à la niçoise

Torsade

Fondu Président

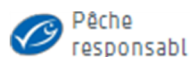
Assortiment de fromages et laitages

Flan nappé au caramel

Fruit

Pain d'épices

Moelleux au citron



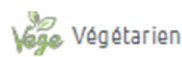
Pêche responsable



Spécialité du chef



Produits locaux



Végétarien

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

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

ESTIC

elior