


Au menu cette semaine - Déjeuner


LUNDI | 03
Jan

Carottes râpées vinaigrette 

Galopin de veau grillé

Torsade

Fondu Président

Corbeille de fruits 

MARDI | 04
Jan

Mélange salade
noix et pommes

Emincé de bœuf
à la bourguignonne

Haricots beurre
saveur du midi

Saint-Paulin

Crème dessert à la vanille

LE JOUR DU 

JEUDI | 06
Jan

Potage au potiron

Omelette nature


Chou-fleur en gratin

Tomme blanche

Galette des rois framigane

VENDREDI | 07
Jan

Pâté de foie

Colin sauce bouillabaisse 

Purée de pommes de terre

Vache qui rit Bio

Compote pommes fraises



Produits
locaux



Verger
EcoRespon



Nouveauté

Ce menu est cuisiné par
le chef PAUL Luc
et son équipe

L HERBERGEMENT

elior 


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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU  **végé**

LUNDI | 10
Jan

Betterave à la vinaigrette

Penne végé haricots
paprika coco 

Mimolette

Tarte aux pommes

MARDI | 11
Jan

Potage à la tomate

Sauté de porc
sauce aigre-douce


Printanière de légumes

Brie

Liégeois à la vanille

JEUDI | 13
Jan

Céleri rémoulade

Pavé de colin sauce curry 

Riz Bio pilaf

Fraidou

Flan chocolat


VENDREDI | 14
Jan

Taboulé




Nuggets de volaille

Epinards à la béchamel

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits 



 Nouveauté  Pêche responsable  Verger EcoRespon

Ce menu est cuisiné par
le chef PAUL Luc
et son équipe

L HERBERGEMENT

elior 

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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 17
Jan

Potage de légumes mijotés

Ravioli à la volaille

Brie

Corbeille de fruits



MARDI | 18
Jan

Salade club

feuille de chêne, épaule, emmental, tomate

Sauté de dinde à la provençale

Haricots verts

Cotentin

Tarte aux pommes

LE JOUR DU 

JEUDI | 20
Jan

Friand au fromage

Omelette nature

Pommes cubes rissolées

Yaourt nature sucré

Pomme bicolore Bio

Plat BIO

VENDREDI | 21
Jan

Salade de poulet

feuille de chêne, poulet, Sauce vinaigrette Cambodge

Gratin de la mer

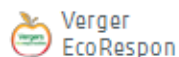
collin, vin, crème, champignon, moule, emmental



Purée de carottes persillées

Saint-Paulin

Gâteau au chocolat



Verger
EcoRespon



Pêche
responsabl



Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef PAUL Luc
et son équipe

L HERBERGEMENT

elior 


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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 24
Jan

Œuf au nid

Tortis houmous
végétarien 

Fondu Président

Compote de pommes

MARDI | 25
Jan

Taboulé aux petits
légumes marinés

Rôti de dinde au jus

Petits pois

Fromage blanc Bio
Plat BIO

Gaufre fantasia


JEUDI | 27
Jan

Bouillon de légumes
aux vermicelles

Filet de colin meunière et citron

Emincé de poireaux
et pommes de terre

Mimolette

Corbeille de fruits 


VENDREDI | 28
Jan

Coleslaw
carotte, chou blanc

Chipolatas grillées


Purée de potirons
et pomme de terre


Yaourt nature sucré

Cake à la noix de coco 



 Végétarien

 Verger
EcoRespon

 Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef PAUL Luc
et son équipe

L HERBERGEMENT

elior 

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

Au menu cette semaine - Déjeuner



MARDI | 01
Fev

Nems au poulet

Emincé de porc au caramel

Légumes à l'asiatique
carotte, courgette, poivron, oignon, fêve, haricot

Cotentin

Compote pommes ananas



JEUDI | 03
Fev

Salade de penne vinaigrette

Cordon bleu

Haricots verts

Brie Bio
Flat BIO

Crêpe au sucre



VENDREDI | 04
Fev

Potage de légumes
légumes, pomme de terre

Riz à la mexicaine
tomate, haricot rouge, ail, riz, poivron



Emmental français

Mousse chocolat au lait

LUNDI | 31
Jan

Chou rouge sauce
mangue (Sarran)

Hachis Parmentier

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



Verger
EcoRespon Végé Végétarien

Ce menu est cuisiné par
le chef PAUL Luc
et son équipe

L HERBERGEMENT



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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé


LUNDI | 21
Fev

Quiche lorraine

Cordon bleu

Petits pois

Fromage blanc

Corbeille de fruits 

MARDI | 22
Fev

Carottes râpées 

Omelette nature

Ratatouille

Fondu Président

Flan chocolat

JEUDI | 24
Fev


Salade club

feuille de chêne, épaule, emmental, tomate

Emincé de bœuf
à la bourguignonne

Boulgour aux petits légumes


Yaourt nature sucré

Moelleux au caramel 

VENDREDI | 25
Fev

Chou blanc Bio

Fiat BIO

Parmentier de poisson 

Tomme blanche

Compote de pommes



Verger

EcoRespon



Produits

locaux



Spécialité

du chef



Pêche

responsabl

Ce menu est cuisiné par
le chef PAUL Luc
et son équipe

L HERBERGEMENT

elior 

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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 


LUNDI | 28
Fev

Potage de légumes mijotés

Poulet sauce Montboissier

Haricots verts

Yaourt nature Bio
Plat BIO

Corbeille de fruits 

MARDI | 01
Mar

Crêpe au fromage

Sauté de bœuf en estouffade

Purée de potirons
et pomme de terre


Saint-Paulin

Liégeois à la vanille


JEUDI | 03
Mar

Salade verte aux croûtons

Filet de colin meunière et citron


Carottes et céleri
sautés au soja (kinpira) 

Fromage blanc

Cake citron 

VENDREDI | 04
Mar

Betterave mimosa

Couscous végétarien 

Cotentin

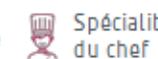
Yaourt aux fruits



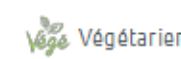
Verger
EcoRespon



Nouveauté



Spécialité
du chef



Végé
Végétarien

Ce menu est cuisiné par
le chef PAUL Luc
et son équipe

L HERBERGEMENT

elior 

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