

# Au menu cette semaine - Déjeuner

JEUDI | 01  
Sep

Betteraves

Rôti de dinde au jus



Coquillettes

Mimolette

Fruits

VENDREDI | 02  
Sep

Tomate mozzarella

Pavé de hoki  
sauce rougail



Ratatouille

Cotentin

Cake au miel cannelle



Label  
Rouge



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** 

**LUNDI** | 05  
Sep

Macédoine à la vinaigrette

Saucisse Knack

Pommes de terre sautées

Fromage blanc

Fruits

**MARDI** | 06  
Sep

Rillettes à la sardine

Emincé de bœuf  
à la bourguignonne

Petits pois laqués miel orange

Tomme blanche

Mousse au chocolat noir

**JEUDI** | 08  
Sep

Carottes Bio râpées  
Plat Bio

Blanc de poulet rôti au thym

Courgettes saveur du midi

Fondu Président

Cake aux pommes



**VENDREDI** | 09  
Sep

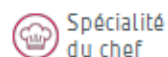
Crêpe au fromage

Dhal de lentilles  
corail et riz



Yaourt nature sucré Bio  
Plat Bio

Corbeille de fruits



Spécialité  
du chef



Nouveauté



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

**LE JOUR DU** 

**LUNDI** | 12  
Sep

Coleslaw  
carotte, chou blanc

Emincé haut cuisse  
de dinde au curry



Semoule aux épices

Fromage frais nature sucré

Fruits

**MARDI** | 13  
Sep

Betterave et concombre

**Paëlla poulet**

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits Bio  
Plat BIO

**JEUDI** | 15  
Sep

Melon



Palette de porc sauce diable

Duo de haricots  
verts et haricots beurrés

Emmental

Compote pommes  
bananes Bio

**VENDREDI** | 16  
Sep

**Radis beurre**

**Tortis houmous  
végétarien**



Cotentin

Moelleux au caramel  
beurre salé



Label  
Rouge



Sélection



Végétarien



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 

LUNDI 19  
Sep

Duo de saucissons

Filet de lieu  
noir sauce au curry



Semoule berbère

Yaourt nature sucré

Fruits

MARDI 20  
Sep

Carottes râpées vinaigrette

Omelette nature Bio  
Plat BIO


Pommes frites

Fondu Président

Compote pommes abricots

JEUDI 22  
Sep

Salade hollandaise  
salade, tomate, gouda

Echine de porc demi-sel 


Petits pois carottes  
saveur du jardin

Saint-Paulin

Riz au lait nappé caramel

VENDREDI 23  
Sep

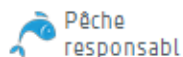
Concombre à la crème

Pavé de lieu sauce crème 

Carottes à la ciboulette

Petit Bio fruits lait entier  
Plat BIO

Donuts



Origine  
France

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 | 26  
Sep

Pastèque

Blé égrené marocaine  
blé bio



Fondu Président

Compote de pommes

MARDI | 27  
Sep

Coleslaw  
carotte, chou blanc

Ravioli à la volaille

Fromage blanc

Corbeille de fruits Bio  
Plat BIO

JEUDI | 29  
Sep

Salade de riz  
riz, haricot rouge, poivrons

Emincé de bœuf aigre doux

Haricots blancs Bio  
Plat BIO

Yaourt nature sucré

Fruits

VENDREDI | 30  
Sep

Pâté de foie

Colin sauce bouillabaisse

Ratatouille

Tomme blanche

Gaufre au sucre glace



Végétarien



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 

LUNDI | 03  
Oct

Friand au fromage

Omelette nature


Epinards à la béchamel

Yaourt nature sucré

Fruits

MARDI | 04  
Oct

Cèleri rémoulade Bio  
Plat BIO

Jambon blanc 


Purée de carottes persillées

Carré de l'est

Petit pot vanille chocolat

JEUDI | 06  
Oct

Betteraves


Penne à la bolognaise 

Camembert Bio  
Plat BIO

Fruits

VENDREDI | 07  
Oct

Salade club  
feuille de chêne, épaule, emmental, tomate

Filet de colin  
meunière sauce barbecue 

Riz aux petits légumes

Vache qui rit

Eclair au chocolat



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 | 10  
Oct

Carotte râpée  
fruits rouges (frais)



Emincé de kebab  
sauce kipique



Blé pilaf

Tomme blanche

Flan vanille caramel

MARDI | 11  
Oct

Salade de pommes  
de terre au curry

Poulet Bio à l'américaine  
poulet bio

Duo de haricots  
verts et haricots beurres

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits Bio  
Plat BIO

JEUDI | 13  
Oct

Endives vinaigrette caramel

Boulettes au boeuf  
sauce de bourgogne




Purée de pommes de terre

Gouda Bio

Fruits

VENDREDI | 14  
Oct

Betteraves

Filet de hoki à l'estragon 

Gratin de carottes  
béchamel noix de coco



Fondu Président

Moelleux au caramel beurre  
salé



Nouveauté



Pêche  
responsable



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 | 17  
Oct

Crêpe au fromage

Chipolatas grillées

Chou-fleur en gratin

Fromage blanc

Fruits

MARDI | 18  
Oct

Œufs durs mayonnaise Bio  
Plat BIO


Macaronis à l'andalouse   
macaroni, Légumes à l'andalouse

Cotentin

Compote pommes pêches Bio  
Plat BIO

JEUDI | 20  
Oct

Chou blanc aux épices

Emincé de dinde  
à la provençale 


Pommes cubes rissolées

Brie

Fruits


VENDREDI | 21  
Oct

Pâté de foie

Filet de lieu  
noir sauce au curry 

Purée de potiron  
et pomme de terre

Yaourt nature sucré

Cake à la noix de coco 



Végétarien



Label  
Rouge



Pêche  
responsable



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