

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



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

L HERBERGEMENT

elior

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 

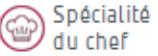
VENDREDI | 09 Sep

Crêpe au fromage

Dhal de lentilles corail et riz 

Yaourt nature sucré Bio
Plat BIO

Corbeille de fruits 



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



Verger EcoRespon



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

L HERBERGEMENT

elior 

Au menu cette semaine - Déjeuner

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 beurres

Emmental

Compote pommes bananes Bio

VENDREDI | 16 Sep

Radis beurre

Tortis houmous végétarien 

Cotentin

Moelleux au caramel beurre salé 



Label Rouge

Sélection

Végé

Nouveauté

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

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

L HERBERGEMENT

elior 

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

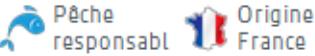
Concombre à la crème

Pavé de lieu sauce crème 

Carottes à la ciboulette

Petit Bio fruits lait entier Plat BIO

Donuts



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



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

L HERBERGEMENT

elior 

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU

LUNDI | 26 Sep

Pastèque

Blé égrené marocaine

bio



MARDI | 27 Sep

Coleslaw
carotte, chou blanc

Ravioli à la volaille

Fromage blanc

Corbeille de fruits Bio

Plat BIO

Compote de pommes

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



Végé Végétarien



Nouveauté

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



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

L HERBERGEMENT

elior 

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



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

L HERBERGEMENT



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



Nouveau



Pêche
responsable

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



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

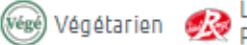
Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

L HERBERGEMENT

elior

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU		Végé
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		Végé
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		Label Rouge
Pommes cubes rissolées		
Brie		
Fruits		
VENDREDI	21 Oct	
Pâté de foie		
Filet de lieu noir sauce au curry		Pêche responsable
Purée de potiron et pomme de terre		
Yaourt nature sucré		
Cake à la noix de coco		Spécialité du chef



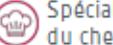
Végétarien



Label Rouge



Pêche responsable



Spécialité du chef

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

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

L HERBERGEMENT

elior