

# Au menu - Déjeuner



JEUDI | 02  
Sep

Melon



\_\_\_\_\_

Hachis Parmentier



\_\_\_\_\_

Salade verte

\_\_\_\_\_

Camembert

\_\_\_\_\_

Mousse chocolat au lait

VENDREDI | 03  
Sep

Pâté de foie

\_\_\_\_\_

Colin sauce coco



\_\_\_\_\_

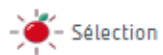
Semoule berbère

\_\_\_\_\_

Yaourt nature sucré

\_\_\_\_\_

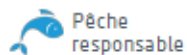
Fruit



Sélection



Origine  
France



Pêche  
responsable



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

**L HERBERGEMENT**

elior 

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 06  
Sep

Pastèque

Saucisse Knack

Purée de pommes de terre

Yaourt nature sucré

Fruit

MARDI | 07  
Sep

Tomate vinaigrette

Filet de colin  
meunière et citron

Epinards à la béchamel

Fraidou

Gâteau au yaourt



JEUDI | 09  
Sep

Quiche lorraine

Boeuf au jus

Haricots verts saveur du midi

Fromage blanc Bio

Plat BIO



Fruit

LE JOUR DU Végé

VENDREDI | 10  
Sep

Carottes râpées  
vinaigrette



Pennes veg lentilles et  
curry



Gouda

Liégeois au chocolat



Spécialité  
du chef



Bio



Produits  
locaux



Nouveauté



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

L HERBERGEMENT

elior

# Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végo

LUNDI | 13  
Sep

Œufs durs sauce tartare

Penne tandoori

Porreaux, carottes, navets et haricots rouges



Emmental

Fruit

MARDI | 14  
Sep

Concombre à la crème

Nuggets de volaille

Gratin de légumes  
provençaux

Gouda bio



Eclair au chocolat



JEUDI | 16  
Sep

Coleslaw

Carotte, chou blanc

Grilladou de bœuf  
à la bourguignonne

Boulgour pilaf

Cotentin

Compote de pommes

VENDREDI | 17  
Sep

Salade mélangée,  
radis & emmental

salade, emmental, radis, vinaigrette

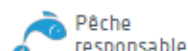
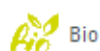
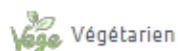
Filet lieu sauce aurore



Purée de brocolis

Brie

Batonnet glace chocolat



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

L HERBERGEMENT

elior 

# Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 20  
Sep

Taboulé

Omelette nature

Ratatouille

Fondu Président

Fruit

MARDI | 21  
Sep

Betteraves à la vinaigrette


Chipolatas grillées


Lentilles Bio  
Plat BIO

Yaourt nature sucré

Galette Saint-Michel

JEUDI | 23  
Sep

Saucisson à l'ail fumé 

Colin sauce bouillabaisse 

Riz de grand-mère

Fromage blanc

Fruit

VENDREDI | 24  
Sep

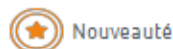
Melon 

Sauté de bœuf au paprika

Courgettes saveur orientale

Tomme blanche

Brownie



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

L HERBERGEMENT

elior 

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 27  
Sep

Tomate vinaigrette

Poulet à l'américaine



Carottes vichy  
Flat bio



Saint-Paulin

Roulé au chocolat

MARDI | 28  
Sep

Crêpe au fromage

Emincé de porc à l'ananas

Haricots beurre  
saveur du midi

Fromage frais nature sucré

Compote de pommes et  
bananes

LE JOUR DU Végo

JEUDI | 30  
Sep

Concombre à la crème

Boullgour à la cantonaise



Vache qui rit bio



Bâtonnet de glace à la vanille

VENDREDI | 01  
Oct

Taboulé

Stick de colin  
pané et citron



Choux-fleurs persillés

Fruit

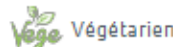
Flan au chocolat



Origine  
France



Bio



Végétarien



Pêche  
responsable

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

L HERBERGEMENT

elior

# Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  **Vege**

LUNDI | 04  
Oct

Potage de légumes  
*légumes pour potage, pommes de terre*

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



Fromage blanc

Beignet au chocolat  
et noisettes

MARDI | 05  
Oct

Céleri rémoulade

Palette de porc  
à la provençale

Courgettes saveur du midi

Gouda

Fruit

JEUDI | 07  
Oct

Terrine de légumes

Blanquette de colin



Macaroni Bio  
*Plat BIO*



Fraidou

Compote de pommes et  
abricots

VENDREDI | 08  
Oct

Friand au fromage

Poulet sauce champignons

Haricots verts

Yaourt nature sucré

Fruit

L HERBERGEMENT



Végétarien



Pêche  
responsable



Bio

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

# Au menu - Déjeuner



LUNDI | 11 Oct

Betteraves

Sauté de dinde  
sauce aux pommes

Pommes cubes rissolées

Yaourt nature sucré

Fruit



MARDI | 12 Oct

Endives aux pommes

Bœuf braisé aux épices

Carottes au cumin

Camembert

Grillé aux pommes

LE JOUR DU Végo

JEUDI | 14 Oct

Œufs durs sauce cocktail

Blé tandoori

Fromage frais nature sucré

Gâteau pommes Tatin



ENDREDI | 15 Oct

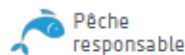
Carottes et  
pommes râpées

Filet de cabillaud  
sauce pommes

Riz Bio pilaf

Cotentin

Pomme bicolore



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

L HERBERGEMENT

elior

# Au menu - Déjeuner

MARDI | 02  
Nov

Betteraves à la vinaigrette

Ravioli à la volaille

Cotentin

Compote de pommes

JEUDI | 04  
Nov

Macédoine à la mayonnaise

Grilladou de bœuf au paprika

Pommes frites

Camembert

Bâtonnet de glace à la vanille

VENDREDI | 05  
Nov

Potage tomates vermicelles

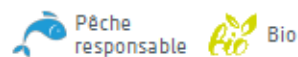
Pavé de colin au basilic

Choux-fleurs en gratin

Yaourt nature sucré

Kiwi Bio  
Plat BIO

L HERBERGEMENT



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