

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 01
Fev

Betteraves sauce crémeuse

Salade de penne vinaigrette

Chou rouge vinaigrette

Nuggets de volaille

Sauté de porc aux olives

Riz au maïs

Petits pois

Yaourt nature sucré

Coulommiers

Fraidou

Fruit

Compote pomme fraise

Gaufre fantasia



MARDI | 02
Fev

Champignons au fromage frais et paprika

Pois chiches à la marocaine
pois chiches, poivron, courgette, tomate, persil, coriandre

Sauté de bœuf mironton

Crêpe des alpages

Poêlée du jardin

Haricots blancs à la tomate

Camembert

Brie

Yaourt nature sucré

Crêpe au sucre

Fruit

LE JOUR DU  Végé

JEUDI | 04
Fev

Endives aux pommes vinaigrette

Friand au fromage

Salade méditerranéenne
couscous, macédoine, maïs, feuille de chêne, poivron

Aile de raie aux câpres

Poulet sauce violette


Epinards à la béchamel

Blé Bio
Plat BIO

Fondu Président

Edam

Yaourt nature sucré

Riz au lait 

Fruit

Mousse chocolat au lait

VENDREDI | 05
Fev

Saucisson à l'ail fumé

Rillettes à la sardine

Salade douceur
Carotte, frisée, betterave, chou blanc, Vinaigrette

Moules gratinées

Spaghetti à l'espagnole
chorizo, emmental, spaghetti, ratatouille, jambon, Sauce

Spaghettis

Haricots verts chapelure pizza
(Sarran)

Emmental français

Croc' lait

Yaourt nature sucré

Fruit

Mousse aux spéculoos

Liégeois à la vanille



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

SAINTE GENEVIEVE

elior 