

Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU Végé

LUNDI | 27
Sep

Tomate Bio

Plat Bio

Radis beurre

Salade de pâtes et sauce andalouse (Sarran)

Duo de saucissons

sauccisson nature et fumé

Cuisse de poulet rôtie

Filet de lieu à la crème de persil

Julienne de légumes

Semoule Bio

Plat Bio

Saint-Paulin

Yaourt nature

Vache qui rit

Yaourt nature sucré

Fian les 2 vaches

Plat bio

Yaourt aux fruits

Mousse chocolat au lait

MARDI | 28
Sep

Concombre au maïs

Carottes Local râpées à l'orange

Tomate mimosa

Céleri rémoulade

Saute de boeuf Vbf aux poivrons

Nuggets de poisson

Carottes persillées

Torsade

Cotentin

Fondu Président

Edam Bio

Plat Bio

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

Cocktail de fruits à la créole

Cake au citron

MERCREDI | 29
Sep

Betteraves

Chou blanc Bio

Plat Bio

Carrousel de crudités

Carotte, céleri, assaisonnement du soleil, concombre

Mortadelle

Croque-monsieur

Filet de colin

Pommes frites

Gratin de courgettes

Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Emmental français

Fraidou

Corbeille de fruits

Donuts au cacao

Velouté aux fruits

JEUDI | 30
Sep

Salade verte aux croûtons

Tomate vinaigrette

Œufs durs mayonnaise

Carottes râpées vinaigrette

Boullgour à la cantonaise

Filet de lieu noir fumé

Viennoise de dinde

Boullgour pilaf

Piperade

Camembert

Tomme blanche

Fondu Président

Yaourt nature sucré bio

Plat Bio

Tarte au citron

Fromage blanc aux fruits

Corbeille de fruits

VENDREDI | 01
Oct

Taboulé

Salade de blé vinaigrette

Achards de légumes

Carotte, chou blanc, haricot vert

Salade club

feuille de chèvre, épaule, emmental, tomate

Accras de morue

Grillade de porc aux herbes

Brocolis Bio

Plat Bio

Riz créole

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Gouda

Pave 1/2 sel

Corbeille de fruits

Compote de pommes

Liégeois à la vanille



UJOURS

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

elior

