











# Au menu - Déjeuner

LUNDI   13 Jun	MARDI   14 Jun	MERCREDI   15 Jun	JEUDI   16 Jun	VENDREDI   17 Jun	SAMEDI   18 Jun	DIMANCHE   19 Jun
Sardines à l'huile	Concombre alpin	Tarte chèvre tomate basilic	Salade verte au maïs	Mortadelle	Feuilleté de saumon	Salade au cœur d'artichaut
Galopin de veau sauce tomate	Spaghetti à la bolognaise Bio 	Filet limande meunière et citron 	Saucisse de Toulouse locale 	Tajine de poulet aux abricots 	Fricassée de foie de volaille persillée	Emincé de bœuf poivrons et courgettes 
Blettes au jus		Printanière de légumes	Lentilles	Pépinettes	Purée de pommes de terre	Salsifis
Rondelé ail fines herbes	Montboissier	Brebis crème	St Môret Bio	Emmental	Edam	Crème de roquefort
Corbeille de fruits Bio <small>PAZ BIO</small>	Flan vanille caramel	Corbeille de fruits Bio <small>PAZ BIO</small>	Mousse chocolat au lait	Cake à la noix de coco 	Crème dessert au caramel	Eclair au chocolat
Pain et crème de marron 	Rocher coco chocolat		Palmiers	Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits 



Produit local



Origine France



Poisson durable



Spécialité du chef



Verger EcoRespons

PORTAGE 1 NEW



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli **App' Table**

[apptable.elior.com](http://apptable.elior.com)

 l'App Store

 Google Play

elior 