

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 20 Jun

Macédoine mayonnaise

Salade au cœur d'artichaut

Paupiette de veau sauce chasseur

Chou-fleur en gratin

Saint-Bricet

Vache qui rit Bio

Liégeois au chocolat

Liégeois à la vanille

MARDI | 21 Jun

Roulade de volaille

Saucisson à l'ail

Bœuf bourguignon

Torsade

Coulommiers

Cotentin

Corbeille de fruits Bio  
Par 600

MERCREDI | 22 Jun

Tomate locale au basilic

Haut de cuisse de poulet rôti

Purée de pommes de terre

Fromage fondu à l'emmental

Salade aux 5 fruits

JEUDI | 23 Jun

Melon

Pastèque

Poissonnette

Blé Bio et brunoise de légumes  
à l'ail

Saint-Nectaire

Mimolette

Gaufre au sucre glace

Gaufre fantasia

LE JOUR DU 

VENDREDI | 24 Jun

Taboulé

Pois chiches à la marocaine  
(pois chiches, pois verts, courgette, tomate, persil)

Crêpe fromage

Poêlée de brocolis et champignons

Bûchette mi-chèvre

Saint-Bricet

Compote pomme bio

Compote pommes cassis



Viande racee (RAV)



Produit local



Sélection



Poisson durable



App. Origine Prot

LEZIGNAN



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 