















Au menu - Déjeuner

LUNDI 11 Jul	MARDI 12 Jul	MERCREDI 13 Jul	JEUDI 14 Jul	VENDREDI 15 Jul	SAMEDI 16 Jul	DIMANCHE 17 Jul
Radis beurre	Tomate concombre local et maïs 	Œufs durs mayonnaise	Chiffonnade de jambon cru de pays	Friand à la viande	Rosette	Salade espagnole
Hachis Parmentier 	Emincé de dinde à la provençale	Galopin de veau sauce charcutière	Rôti de bœuf 	Filet de colin meunière 	Cuisse de cannette sauce bordelaise 	Courgettes farcies sauce tomate
Carré de l'est Bio <small>P.2: BIO</small>	Riz Bio <small>P.2: BIO</small>	Poêlée de brocolis et champignons	Haricots verts aux champignons	Epinards à la béchamel	Gratin dauphinois 	Montboissier
Corbeille de fruits locaux 	Pain et chocolat noir 	Tomme grise	St-Marcellin IGP grand affinage 	Vache qui rit Bio	Tomme grise	Carré à l'abricot
Petit Beurre	Cocktail de fruits	Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits 	Moelleux au citron	Corbeille de fruits locaux 	Corbeille de fruits locaux 
		Rocher coco chocolat	Tarte aux pommes	Corbeille de fruits 	Mousse au citron	



Origine France



Produit local



Verger EcoRespons



Poisson durable



Spécialité du chef

PORTAGE 1 NEW



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli *App' Table*

apptable.elior.com

App Store

Google Play

elior 