

Au menu - Déjeuner

LUNDI 18 Jul	MARDI 19 Jul	MERCREDI 20 Jul	JEUDI 21 Jul	VENDREDI 22 Jul	SAMEDI 23 Jul	DIMANCHE 24 Jul
Betterave Bio <small>Pa: Bio</small>	Concombre à la ciboulette	Melon	Tomate vinaigrette locale	Pâté de campagne	Tarte 3 fromages	Salade au cœurs de palmier et feta
Cappelletti aux cinq fromages	Saucisse de Toulouse	Jambon sauce Madère	Steak haché sauce poivre	Filet de hoki sauce curry	Rôti de dinde cuit sauce chasseur	Fideuà au poissons
Yaourt nature sucré Bio <small>Pa: Bio</small>	Petits pois Bio <small>Pa: Bio</small>	Haricots verts et pommes de terre	Purée de céleri et pommes de terre	Courgettes à la persillade	Tomate provençales	Saint-Nectaire
Corbeille de fruits Bio <small>Pa: Bio</small>	Camembert	Saint-Bricet	Mimolette	Chevretine	Bleu	Crumble aux pommes
Pain et crème de marron	Crème dessert au chocolat	Flan vanille caramel	Rocher coco chocolat	Corbeille de fruits Bio <small>Pa: Bio</small>	Ile flottante caramel	Corbeille de fruits
	Corbeille de fruits	Pain et chocolat noir	Compote pommes Bio	Tarte au citron	Galette Saint-Michel	

- Produit local
- Verger EcoRespons
- Sélection
- Origine France
- Poisson durable
- App. Origine Prot

PORTAGE 1 NEW



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



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

apptable.elior.com



elior