













Au menu - Déjeuner

LUNDI 22 Aou	MARDI 23 Aou	MERCREDI 24 Aou	JEUDI 25 Aou	VENDREDI 26 Aou	SAMEDI 27 Aou	DIMANCHE 28 Aou
Rosette	Melon 	Gaspacho de tomates	Salade catalane <small>feuille de chêne noix haricots rouges</small>	Œufs durs mayonnaise	Mortadelle	Tomates locales feta olives 
Emincé de dinde sauce à l'ancienne	Paupiette de poisson blanc 	Alouette de bœuf sauce chasseur	Sauté de mouton Marengo 	Rôti de porc au jus	Aile de raie aux câpres 	Noix de joue de bœuf en estouffade
Semoule fine	Coquillettes Bio <small>PAZ BIO</small>	Pommes sautées	Printanière de légumes	Haricots verts saveur du midi	Riz aux petits légumes	Tagliatelle
Tomme blanche	Fromage fondu à l'emmental	Yaourt aromatisé	Pavé 1/2 sel	Fourme d'Ambert 	Cantal 	Camembert
Corbeille de fruits Bio <small>PAZ BIO</small>	Corbeille de fruits locaux 	Cake aux fruits	Sablé de Retz	Corbeille de fruits 	Marron suisse	Carré à l'abricot
Palets bretons	Flan à la vanille	Pâtes de fruits	Compote pommes bananes	Gâteau au chocolat 	Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits locaux 



Sélection



Poisson durable



Produit local



Origine France



App. Origine Prot



Verger EcoRespons



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



elior 