

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI 13 Fev	MARDI 14 Fev	MERCREDI 15 Fev	JEUDI 16 Fev	VENDREDI 17 Fev	SAMEDI 18 Fev	DIMANCHE 19 Fev
Soupe au cresson et croûtons	Velouté de carottes	Potage de légumes mijotés	Velouté de champignons	Velouté de volaille	Bouillon de volaille aux vermicelles	Velouté de légumes
Roulade de volaille	Farfalle au pistou <i>farfalle, fromage, ail, huile, basilic,</i>	Rosette	Tarte oignon & jambon	Endives en salade	Haricots verts au maïs	Crêpe jambon fromage
Tajine de poulet aux pruneaux	Sauté de porc sauce forestière 	Rissolette de veau sauce champignons	Boulettes de bœuf sauce tomate	Paupiette de poisson blanc	Poule-au-pot	Fricassée de foie de volaille
Semoule Bio aux épices	Carottes Vichy <i>Plat bio</i>	Purée de pommes de terre	Spaghetti Bio <i>Plat BIO</i>	Petits pois Bio <i>Plat BIO</i>	Légumes pot-au-feu	Pommes noisettes
Rondelé nature	Gouda	St Môret Bio	Cantal 	Tomme grise	Camembert	Chevretine
Palmiers	Madeleine longue	Liégeois à la vanille	Petit Beurre	Flan chocolat	Crème dessert au caramel	Crumble aux pommes 
Corbeille de fruits locaux 	Compote pommes	Pain et crème de marron	Corbeille de fruits 	Cocktail de fruits	Compote pommes fraises	Corbeille de fruits 



Produit local



Label Rouge



App. Origine Pr



Verger EcoRespon



Spécialité du chef



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

PORTAGE 1 NEW

elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine