

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 27
Nov

Taboulé

Velouté de carottes

Poulet yassa



Poêlée de brocolis
et champignons

Tomme blanche

Corbeille de fruits Bio
Plat BIO

Biscuit sablé

MARDI | 28
Nov

Salade composée
et œuf dur

Potage aux légumes

Filet de lieu
à l'oseille



Pommes noisettes

Saint-Nectaire



Rocher coco chocolat

Compote pommes
abricot

MERCREDI | 29
Nov

Salade de pois chiches

Bouillon de volaille
aux vermicelles

Steak hache de
bœuf grillé aux herbes

Haricots verts

Mimolette

Compote pommes
fraises

Madeleine longue

JEUDI | 30
Nov

Poireaux vinaigrette

Potage Dubarry

Gnocchis Bio
à la napolitaine

Fromage fouetté
au sel de Guérande

Liégeois à la vanille

Galette Saint-Michel

VENDREDI | 01
Dec

Chou blanc aux raisins

Velouté d'asperges

Blanquette de veau



Purée de carottes
persillées

Brie

Clafoutis abricots

Corbeille de fruits



SAMEDI | 02
Dec

Rosette

Potage cultivateur
légume, pomme de terre

Rôti de porc
sauce charcutière

Salsifis en persillade

Carré

Fourrandise au chocolat

Crème dessert
à la vanille

DIMANCHE | 03
Dec

Velouté de champignons

Quiche lorraine

Fricassée de
foie de volaille

Poêlée de légumes verts
brocoli, haricot vert, petits pois, courgette

Camembert

Eclair au chocolat

Compote pommes
pêches



Bleu Blanc
Cœur



Pêche
responsable



App.
Origine Pr



Origine
France



Verger
EcoRespon



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

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

PORTAGE 1

elior