

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 25
Dec

Terrine de poisson 

Potage aux courgettes

Boudin blanc
sauce de Noël

Légumes de Noël

Comté lait cru 

Carré aux framboises

Corbeille de fruits
locaux 

MARDI | 26
Dec

Radis beurre

Potage Longchamp
petit pois, pomme de terre, oignon, crème

Cordon bleu

Chou-fleur en gratin

St Môret Bio

Liégeois au chocolat

Fourrandise citron

MERCREDI | 27
Dec

Macédoine mayonnaise

Velouté d'asperges

Rôti de porc
sauce dijonnaise

Riz de grand-mère

Emmental

Fruits de saison Bio

Madeleine longue

JEUDI | 28
Dec

Salade de riz Bio
Plat BIO

Potage de
navets au lard

Filet de merlu à l'oseille

Petits pois carottes

Carré de l'est Bio
Plat BIO

Compote pommes
bananes

Petit Beurre

VENDREDI | 29
Dec

Salade chou chou
chou blanc, chou rouge

Potage de légumes
légume, pomme de terre

Goulash hongrois 

Purée de pommes de
terre

Edam

Flan à la vanille

Fourrandise au chocolat

SAMEDI | 30
Dec

Feuilleté au chèvre

Potage Dubarry
choux fleurs, pomme de terre, oignon, crème

Spaghetti à la
bolognaise

Bûchette mi-chèvre

Gaufre de liège nature

Compote pommes
fraises

DIMANCHE | 31
Dec

Terrine de
Saint-Jacques 

Potage de julienne
de légumes

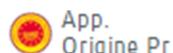
Pavé de saumon
au beurre blanc 

Poêlée ardéchoise

Cantal 

Bavarois fruits rouges

Corbeille de fruits 



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

PORTAGE 1

elior 

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