

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 06
Oct

Carottes râpées Bio
vinaigrette aux agrumes

Sauté de dinde
à la provençale

Pommes de
terre sautées

Fromage blanc sucré

Compote pommes
abricots Bio

Madeleine

MARDI | 07
Oct

Friand au fromage

Galopin de veau au jus

Poêlée d'aubergines
aubergine, haricot vert,

Saint-Paulin

Corbeille de fruits Bio
Plat BIO

Mini-roulé au chocolat

MERCREDI | 08
Oct

Pâté de campagne

Omelette Bio
Plat BIO

Printanière de légumes

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits
locaux

Moelleux au citron

JEUDI | 09
Oct

Salade du chef
feuille de chêne, jambon,

Filet de cabillaud
à la crème de persil

Blé pilaf

Rondelé nature

Salade de fruits
pommes et poires Bio

Petit Beurre

VENDREDI | 10
Oct

Chou fleur cuit

Sauté de bœuf
au paprika

Spirales Bio emmental

Gouda

Liégeois chocolat

Gaufre de liège

SAMEDI | 11
Oct

Betterave aux œufs durs

Boudin noir aux oignons

Purée de céleri locale

Bleu

Corbeille de fruits

Palets bretons

DIMANCHE | 12
Oct

Méli-mélo carotte
et céleri râpés

Cuisse de lapin aux
olives

Riz de Camargue
safrané

Petit moulu noix

Tarte aux prunes

Corbeille de fruits



Nouvelle
recette



Produit
local



Pêche
responsable



Verger
EcoRespon

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Téléchargez App'Table
apptable.elior.com

Découvrez notre blog



PORTAGE !