

Menus du 13 au 19 Janvier 2025

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17	Samedi 18	Dimanche 19
D E J U N E R	Terrine de légumes sauce aux herbes ***	Carottes râpées vinaigrette ***	Emincé de chou rouge aux raisins secs ***	Salade verte ***	Pâté de campagne ***	Taboulé ***	Samoussas de légumes ***
	Rôti de dinde à la moutarde ***	Paupiette du pêcheur sauce américaine ***	Croziflette ***	Diots ***	Mousseline de poisson sauce safranée ***	Moussaka ***	Sauté de porc aux olives ***
	Pâtes ***	Pommes de terre campagnardes ***		Polenta ***	Coudes (pâtes) ***		Haricots blancs aux aromates ***
	Gratin de navets ***	Haricots beurre ***			Epinards hachés à la crème ***		
	Yaourt nature ***	Camembert ***	Fromage fouetté au sel de Guérande ***	Brie ***	Gouda ***	Croc lait ***	Coupelle de chèvre ***
	Fruit	Fruit	Compote de fruits	Fruit	Eclair	Fruit	Cheesecake aux speculoos
D I N E R	Chou farci ***	Salade de riz ***	Soupe à l'oignon ***	Dahl de lentilles corail ***	Salade de haricots rouges ***	Betteraves persillade ***	Chausson bolognaise ***
	Semoule sauce tomate ***	Quiche lorraine ***	Poêlée façon wok dinde et carottes ***	curry coco riz ***	Tortilla andalouse ***	Blé à l'espagnole (courgettes, champi, petits pois, maïs, poivrons, épices) ***	Purée de pommes de terre ***
	Saint Morêt ***	Salade verte ***		Fraidou ***	Yaourt aromatisé ***		Yaourt ***
	Flan vanille	Pomme cuite aux 4 épices	Crème ardéchoise	Beignet aux pommes		Délice aux fruits	Fruit de saison



: cuisiné par la chef et son équipe



: viande française



: MSC pêche durable



: verger écoresponsable



: issu de l'agriculture biologique



: haute valeur environnementale

elior

L'appétit du mieux