

Menus du 20 au 26 Janvier 2025

Le chef et son équipe ont cuisine pour vous

	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24	Samedi 25	Dimanche 26
D E J U N E R	Chou fleur en salade ***	Céleri aux poires ***	Houmous ***	Carottes râpées ***	Pâté de foie ***	Salade de pâtes ***	Terrine de campagne ***
	Escalope de poulet sauce crème ***	Nuggets de poisson MSC ***	Tajine aux boulettes d'agneau ***	Choucroute ***	Lasagnes ***	Sauté de porc au curry ***	Filet de poisson aux baies roses ***
	Riz	Pommes de terre rissolées	Semoule	garnie	au saumon	Purée de haricots verts	Gratin de pommes de terre
	Jeunes carottes ***	Ratatouille ***	Légumes couscous ***	***	***	***	***
	Bûchette lait mélangé ***	Petit moulé ail et fines herbes ***	Camembert ***	Fraidou ***	Tomme blanche ***	Brie ***	Fromage blanc ***
	Mousse au chocolat	Smoothie	Gâteau au yaourt ***	Fruit	Crème pâtissière mangue abricot	Fruit	Eclair
D I N E R	Haricots beurre en salade ***	Friand à la viande ***	Soupe de courge ***	Salade verte ***	Crème à l'oseille ***	***	Velouté de poireaux
	Tarte aux fromages ***	Curry de petits pois ***	Raviolis	Quiche	Escalope de dinde viennoise	Chili	Grillardin végétal au fromage
	Yaourt ***	fèves carottes et riz ***	au basilic ***	aux légumes ***	Boulgour à la tomate ***	sin carne ***	Epinards hachés béchamel
		Compote de fruits ***	Flan nappé caramel ***	Gâteau de semoule ***	Liégeois chocolat ***	Yaourt aromatisé ***	***
					Compte pommes et châtaignes		



: cuisiné par la chef et son équipe



: viande française



: MSC pêche durable



: verger écoresponsable



: issu de l'agriculture biologique



: haute valeur environnemental

elior
L'appétit du mieux