

Menus du 03 au 09 Février 2025

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07	Samedi 08	Dimanche 09
D E J E U N E R	Betteraves vinaigrette ***	Salade verte ***	Chou rouge émincé ***	Saucisson à l'ail ***	Salade verte ***	Croisillon champignons ***	Céleri aux poires ***
	Lasagnes ***	Tartiflette ***	Cassiolette océane ***	Dahl ***	Sauté de porc au cidre ***	Parmentier ***	Potée ***
	ricotta		Semoule	de lentilles	Polenta	de veau	garnie
	épinards ***	***	Dés de courgettes ***	et riz ***	***	aux légumes ***	***
	Fraidou ***	Yaourt ***	Camembert ***	Croc lait ***	Coulommiers ***	Rondelé nature ***	Buche du Pilat ***
	Fruit	Compote de fruits	Crêpe artisanale bretonne	Crème pâtissière aromatisée 👨‍🍳	Fruit	Fruit de saison	Tarte normande
D I N E R	***	Potage Crécy (carottes) ***	Salade de pois chiches au cumin ***	Velouté de tomates ***	Salade de pommes de terre ***	Macédoine de légumes ***	***
	Cordon bleu	Boulettes de bœuf VBF sauce tomate 👨‍🍳	Flan de légumes 👨‍🍳	Macaronis 👨‍🍳	Filet de colin pané et citron 👨‍🍳	Quiche	Tomate farcie sauce tomate
	Carottes persillées ***	Petits pois à l'étuvée ***	à l'origan ***	à la volaille ***	Purée de brocoli ***	aux poireaux ***	Boulgour ***
	Buchette lait mélange ***	Emmental ***	*** 👨‍🍳	*** ***	*** ***	*** ***	Yaourt nature ***
	Liégeois vanille	Fruit de saison	Smoothie mangue orange banane 👨‍🍳	Fruit 🍏	Grillé aux pommes	Entremets chocolat	Compote de fruits



: 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