

Menus du 24 Février au 02 Mars 2025

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28	Samedi 01	Dimanche 02
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	Salade de lentilles aux aromates ***	Friand à la viande ***	Soupe de courge ***	Salade verte ***	Crème à l'oseille ***	***	Velouté de poireaux ***
	Crêpe au fromage	Curry de petits pois	Raviolis	Quiche	Escalope de dinde viennoise	Chili	Œufs brouillés
	Haricots beurre poêlés ***	fèves carottes et riz ***	au basilic ***	aux légumes ***	Boulogour à la tomate ***	sin carne ***	Epinards hachés béchamel ***
	Yaourt ***	***	***	***	***	Yaourt aromatisé ***	***
		Compote de fruits	Flan nappé caramel	Gâteau de semoule	Liégeois chocolat	Compote pommes et châtaignes	Fruit



: 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