

Menus du 17 au 23 Mars 2025

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Samedi 22	Dimanche 23
D E J E U N E R	Betteraves à l'échalote ***	Chou blanc haché au miel ***	Carottes râpées vinaigrette ***	Roulade de volaille aux olives ***	Céleri rémoulade ***	Salade verte ***	Croisillon au fromage ***
	Emincé de volaille sauce estragon ***	Pennes bio 1/2 complets ***	Cuisse de poulet rôtie ***	Boulettes de veau sauce piquante ***	Filet de colin meunière et citron ***	Andouillette à la moutarde ***	Chili ***
	Riz créole	à la carbonara ***	Pommes de terre sautées	Flageolets au jus	Pâtes	Purée de pommes de terre	con carne
	Julienne de légumes ***	***	Haricots verts ***	Carottes persillées ***	Courgettes sautées ***	***	***
	Petit moulé nature ***	Vache qui rit ***	Brie ***	Yaourt ***	Carré de l'Est ***	Yaourt aromatisé ***	Tomme blanche ***
	Mousse au chocolat	Smoothie	Fruit de saison	Chausson aux pommes	Compote de fruits	Fruit	Paris Brest
D I N E R	Salade verte ***	Potage Saint Germain ***	***	Potage cultivateur ***	Salade de riz ***	Potage Crécy ***	***
	Hachis	Beignets de calamars	Blé à la cantonnaise ***	Croque Monsieur	Polpetonne sauce tomate ***	Emincé de poulet sauce asiatique ***	Quenelles de brochet au fumet de poisson ***
	Parmentier ***	Ratatouille ***	(haricots rouges, champignons, petits pois, légumes) ***	Salade verte ***	Chou fleur persillé ***	Poêlée de légumes ***	Gratin d'épinards en branches ***
	***	***	Pavé demi sel ***	***	***	***	Petit moulé aux noix ***
	Yaourt brassé aux fruits	Compote de pommes	Flan nappé caramel	Fruit	Crème aux fruits confits	Liégeois vanille	Fruit



: cuisiné par le chef et son équipe



: viande française



: MSC pêche durable



: verger écoresponsable



: issu de l'agriculture biologique



: haute valeur environnementale

elior
L'appétit du mieux