

Menus du 07 au 13 Avril 2024

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11	Samedi 12	Dimanche 13
D E J U N E R	Terrine de légumes sauce aux herbes ***	Coleslaw ***	Rillettes de poisson ***	Céleri rémoulade au paprika ***	Haricots verts en salade ***	Salade de lentilles à l'échalote ***	Œuf dur mayonnaise ***
	Palette de porc à la moutarde	Moules à la marinière	Curry de légumes	Pâtes bio 1/2 complètes	Filet de poisson aux baies roses	Poulet aux amandes	Sauté de porc sauce colombo
	Torsades	Pommes	et pois chiches	bolognaise	Pommes persillées	Poêlée de légumes	Farfalles
	Haricots verts ***	campagnardes ***	au lait de coco et riz ***	(sauce à part) ***	Gratin d'épinards ***	***	***
	Vache qui rit ***	Rondelé aux noix ***	Emmental ***	Yaourt ***	Edam ***	Saint Paulin ***	Tomme ***
	Fruit	Fromage blanc aux myrtilles	Compote de fruits	Fruit	Chausson aux pommes	Compote de fruits	Gâteau à l'ananas
D I N E R	Salade de riz ***	Friand à la viande ***	Salade verte ***	Salade de pois chiches	Soupe de courgettes	Taboulé	Soupe à l'oignon ***
	Moussaka	Gratin de chou fleur	Jambonneau à l'échalote	Beignets de calamar	Crêpe au fromage	Tarte aux poireaux	Courgette farcie sauce tomate
	aubergines bœuf ***	à la volaille ***	Purée de pommes de terre ***	Jeunes carottes persillées ***	Mélange de petits pois ***	Salade verte ***	Polenta ***
	Petits suisse aromatisé ***	Camembert ***	Fraidou ***	Coulommiers ***	Pavé demi sel ***	Fromage blanc ***	Yaourt aromatisé ***
	Donut	Crème pâtissière aromatisée	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Pomme cuite à la cannelle	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