

Menus du 21 au 27 Avril 2025

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25	Samedi 26	Dimanche 27
D E J U N E R	Carottes râpées aux olives ***	Concombre et tomates en salade ***	Salade verte ***	Haricots verts en salade ***	Céleri aux poires ***	Salade de lentilles aux échalotes ***	Salade verte ***
	Boulettes de bœuf VRF sauce paprika 	Filet de poisson pané et citron	 Croziflette	Galette de boulgour aux légumes	 Sauté de dinde Marengo	 Blanquette de poisson	 Cassoulet toulousain
	Pommes campagnardes ***	Pâtes tricolores		Purée de pommes de terre 	Polenta	Poêlée de légumes	
	Fraidou ***	Chou fleur persillé ***	Yaourt aromatisé ***	Epinards en branche béchamel ***	Saint Paulin ***	Poêlée de légumes ***	Fromage blanc ***
	Douceur lactée pomme abricot	Camembert ***	Fruit	Pavé demi sel ***	Saint Paulin ***	Gouda ***	Fromage blanc ***
		Crème pâtissière plombière (fruits confits)		Cake aux 2 amandes 	Fruit	Compote	Moelleux aux fruits 
D I N E R	Taboulé ***	Velouté d'asperges ***	Macédoine de légumes ***	Velouté de tomates ***	Salade verte ***	Chou fleur rémoulade ***	Salade de pâtes ***
	Escalope viennoise	Dahl de lentilles 	Tomate farcie	Penne 	Jambon blanc	Riz yakimeshi 	Poêlée façon wok 
	Purée de céleri ***	lait de coco et riz ***	Semoule ***	aux fruits de mer ***	Pommes de terre grenaille 	(sauté au bœuf haché) ***	de volaille et légumes 
	Emmental ***	Petit suisse ***	Fromage fouetté au sel de Guérande ***	Edam ***	Yaourt aromatisé ***	Carré Président ***	Tomme ***
	Mousse au chocolat	Fruit	Crème dessert	Compote de pommes	Flan vanille	Fruit	Fruit



: cuisiné par le chef et son équipe



: viande française



: MSC pêche durable



: verger écoresponsable



: issu de l'agriculture biologique



: haute valeur environnementale

elior 