

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU **Végo**

LUNDI | 28 Jun

Salade de pois chiches

Salade hollandaise  
salade, tomate, gouda

Tarte fine pissaladière  
pâte, oignon, tomates, olives et assaisonnement

**Chili végétarien**  
haricot rouge, aubergine Bio, sauce tomate, 


Filet de colin meunière et citron

**Jardinière de légumes saveur du midi**

Pennes à l'emmental

**Yaourt nature**

Coulommiers

Tomme de Savoie au lait cru 


**Fruits de saison BIO**

Salade de fruits Bio  
Plat BIO


Flan chocolat


MARDI | 29 Jun

**Salade verte au maïs**

Carottes râpées vinaigrette 

Salade brésilienne  
riz, Carotte, maïs, haricot rouge, petit pois


**Jambon blanc Label** 

Filet de lieu à l'américaine 


**Purée de pommes de terre**

Poêlée bretonne

Tomme blanche

Bleu d'Auvergne 

Yaourt nature

Entremets caramel 

Matefaim aux pommes

Fruits de saison BIO


MERCREDI | 30 Jun

**Macédoine à la mayonnaise**

Salade de cocos aux herbes

Duo courgettes et tomates  
courgette, tomate, échalote, basilic, Edam

Tajine de poulet aux dattes

**Filet de dorade sauce tomate** 

**Semoule berbère**

Légumes de couscous

**Fromage blanc**

Yaourt nature

Saint-Paulin

Chou chantilly

Panna cotta aux framboises

**Fruits de saison BIO**


JEUDI | 01 Jul

**Salade printanière**  
Iceberg, emmental, tomate

Cœufs durs mayonnaise

Rillettes à la sardine

**Quiche lorraine**

Filet de dorade sauce Dugléré 

**Petits pois**

Coudes

**Gouda**

Emmental français


Yaourt nature

**Compote de pomme bio**

Gaufre au sucre glace



Fruits de saison BIO

VENDREDI | 02 Jul

**Carottes râpées** 

Friand à la viande

Avocat vinaigrette

**Filet de lieu noir fumé sauce crème**   
Sauté de porc curry et à l'ananas 

**Frite steakhouse**


Haricots verts

**Cotentin**

Mimolette


Yaourt nature


Petit pot vanille fraise


Cake à la noix de coco 

Fruits de saison BIO





 Végétarien

 Indication Géo. Proté


 Produits locaux

 Label Rouge

 Pêche responsable

 App. Origine Pr

 Spécialité du chef

 Origine France

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

ole Alsacienne

elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine