

MENU DE LA SEMAINE

du lundi 22 au dimanche 28 novembre

RETROUVEZ LES MENUS SUR
L'APPLICATION APP'TABLE !
apptable.elior.com



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
Salade de riz Betterave au chèvre Radis émincé vinaigrette	Salade piémontaise Iceberg à la vinaigrette du terroir Poireaux vinaigrette	Soupe à l'oignon Carottes râpées vinaigrette Dips carottes sauce paprika	Feuilleté au chèvre Crème aux champignons Endives vinaigrette agrumes	Velouté de carottes Salade verte aux croûtons 🍴 Salade haricots rouges et légumes
Galette pois chiche méditerranéenne Filet de colin meunière et citron 🍷 Jambon blanc savoyard	🐟 Filet de hoki à la béarnaise 🇫🇷 Hachis Parmentier 🌱 Steak soja tomate basilic	🍴 Lasagne chèvre épinard Filet de merlan sauce safranée 🌱 Nuggets de blé	🌱 Œufs durs à la florentine 🐟 Filet de loup de mer 🍷 Sauté de bœuf à la provençale	Tomate farcie 🐟 Filet de cabillaud sauce crème estragon 🍴 Flan légumes pâtes œufs origan
Duo de haricots verts et haricots beurres Coquillettes	Poêlée de brocolis et champignons Purée de pommes de terre	Lentilles Bio Pomme röstie aux légumes	Endives braisées Blé pilaf	Riz aux petits légumes Purée de courgettes
Yaourt nature Saint-Paulin Brie	🍷 Yaourt nature Cantal	Emmental Coulommiers Yaourt nature Bio	Yaourt nature Bio Tomme blanche Mimolette	🍷 Croûte noire Yaourt nature Comté lait cru
Fruits de saison Bio Tarte aux pommes Ile flottante caramel	Fruits de saison Bio Flan pâtissier 🍴 Mousse au chocolat	🍴 Compote pommes cassis Brownie Fruits de saison Bio	Fromage blanc crème de marrons Salade de fruits Bio Fruits de saison Bio	Mini-roulé à la fraise Corbeille de fruits Bio Entremets à la vanille Bio



Spécialité du chef



Label Rouge



Pêche responsable



Origine France



Végétarien



Appellation d'Origine Contrôlée

MENU DE LA SEMAINE

du lundi 29 au dimanche 05 décembre

RETROUVEZ LES MENUS SUR
L'APPLICATION APP'TABLE !
apptable.elior.com



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
Potage cultivateur Frisée aux noix et pommes	Céleri rémoulade Quiche lorraine Riz aux crevettes et petits légumes	Betteraves Toast à la sardine ★ Boulgour à la menthe	Coleslaw Champignons à la grecque Bio Potage vert prés	Carottes râpées Maquereaux à la moutarde
🍷 Sauté de dinde sauce crème Végétal lentilles carotte oseille	🍷 Parmentier de poisson		Filet de cabillaud au bouillon de légumes Bio	🐟 Spaghetti Bio à la bolognaise 🐟 Filet de colin sauce crème citron
📍 Epinards frais locaux à la béchamel Boulgour pilaf	📍 Pommes campagnardes Courgettes saveur du midi	Riz de grand-mère Blettes au gratin sauce béchamel	📍 Fondue de poireaux Semoule aux épices	Piperade Spaghetti Bio
📍 Carré de l'est Bûche du Pilat Yaourt nature Bio	Brie Coulommiers Yaourt nature	Rouy Bûchette mi-chèvre Yaourt nature Bio	Tomme blanche Yaourt nature Tomme grise	🌟 Bleu des causses AOP Gouda 📍 Yaourt Bio local
Poire au chocolat Barre bretonne Fruits de saison Bio	Beignet chocolat noisette Fruits de saison Bio	Fruits de saison Bio Flan vanille caramel Paris-Brest	🍷 Crumble aux pommes Fruits de saison Bio Compote de poires Bio	🍷 Riz au lait coco et mangue 🍷 Cake citron Fruits de saison Bio



Marqueur culinaire



Label Rouge



Spécialité du chef



Pêche responsable



Local










Appellation d'Origine Contrôlée

MENU DE LA SEMAINE

du lundi 06 au dimanche 12 décembre

RETROUVEZ LES MENUS SUR
L'APPLICATION APP'TABLE !
apptable.elior.com



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
Haricots verts en salade Bio Champignons à la crème Potage Crécy	 Frisée Carotte et céleri local râpés Œufs durs mimosa	Salade verte aux fines herbes Toast chèvre chaud Salade de blé	Betterave à l'échalote Céleri rémoulade Terrine de légumes	Potage poireaux pommes de terre Friand au fromage Mâche et croûtons
 Lasagne			 Saumonette sauce nantaise  Blanquette de veau	Escalope de dinde marinée
Carottes béchamel Blé Bio	Riz jaune Brocolis	Farfalle Haricots verts	Flageolets à la tomate Poêlée de légumes champêtre	Carottes à la ciboulette Pommes frites
Croûte noire Camembert Yaourt nature	Mimolette Yaourt nature Tomme grise	 Brie  Cantal Yaourt nature	 Bûchette mi-chèvre  Maroilles Yaourt nature Bio	Yaourt nature Bio Edam Fromage blanc
Fruits de saison Bio Liégeois à la vanille	Fruits de saison Bio Mini-choux à la vanille et chocolat Compote de pommes	 Crème brûlée Fruits de saison Bio Ananas	 Clafoutis poires Fruits de saison Bio  Salade de fruits à la grenadine	Fruits de saison Bio Panna cotta au fromage blanc et caramel



Local

Spécialité du chef

Pêche responsable



Origine France



Appellation d'Origine Contrôlée



Marqueur culinaire