

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 17 Jan

Potage Dubarry

choux fleurs, pomme de terre, ailgnon, crème

Fenouil émincé vinaigrette

Friand à la viande

Œufs farcis Chimay



Filet de lieu à la crème de persil



Quiche végétale

fond de tarte, emmental, Appareil à quiche,



Choux de Bruxelles

Haricots blancs à la tomate

Montboissier

Edam

Yaourt nature

Crêpe au sucre



Ile flottante



Fruits de saison Bio

MARDI | 18 Jan

Salade de maïs

Artichaut vinaigrette

Farfalle au pistou

farfalle, fromage, ail, huile, basilic, tomate

Saumonette au beurre blanc



Chili con carne



Chili végétarien



Courgettes à la provençale

Riz pilaf

Coulommiers

Emmental

Yaourt nature Bio

Plat Bio

Gâteau citron amande

Crème de fromage blanc aux myrtilles

Corbeille de fruits



MERCREDI | 19 Jan

Cake saumon épinard à l'aneth



Salade verte

Œufs durs mimosa

Choucroute de la mer



Brochette de dinde sauce forestière

Omelette nature



Choucroute légume

Pommes de terre vapeur

pomme de terre local



Cantal



Pont l'Evêque



Yaourt nature

Poire Bio sauce chocolat

poire bio

Brioche perdue
compotée de cerises

Fruits de saison Bio

JEUDI | 20 Jan

Velouté poivrons feta

Dips carottes sauce paprika



Sardines à l'huile

Blanquette de colin sauce safran



Spaghetti Bio à la carbonara

Spaghetti houmous végétarien



Poêlée aux légumes

courgette, poivron, ailgnon, ail, ciboulette

Spaghetti

Croûte noire

Bûchette mi-chèvre

Yaourt nature

Liégeois à la vanille

Gâteau au chocolat



Fruits de saison Bio

VENDREDI | 21 Jan

Soupe à l'oignon local



Champignons à la grecque

Betterave à la vinaigrette

Filet de colin meunière



Boulettes de bœuf sauce provençale



Tarte moutarde chèvre



Jeunes carottes Liban

Boulgour aux petits légumes

Gouda

Bleu des causses AOP



Yaourt nature

Barre bretonne

Compote pommes bananes

Fruits de saison Bio



 Végétarien



Pêche responsable



Spécialité du chef



Viande racée



Verger EcoRespon



Nouveauté



Produits locaux



App. Origine Pr



Origine France

sacienne

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

elior 

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