

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 31
Jan

Salade de penne vinaigrette

Potage au cresson

Jambon beurre 

Saumonette sauce normande 

Sauté de dinde sauce crème 

Végétal lentilles carotte oseille

Chou-fleur en gratin

Riz jaune

Bûche du Pilat 

Carré de l'est

Yaourt nature Bio Plat Bio

Tapioca lait vanillé 

Gâteau basque

Fruits de saison Bio

MARDI | 01
Fev

Duo de saucissons saucisson nature et fumé 

Veloute de carottes à la coriandre

Salade de pommes de terre Bio aux légumes

Cabillaud à la vanille 

Tartiflette végétarienne aux champignons Bio

Sauté de porc sauce forestière 

Semoule aux épices

Carottes Bio à la crème

Tomme grise

Gouda

Yaourt nature

Mousse au nougat

Far breton aux pruneaux 

Fruits de saison Bio

MERCREDI | 02
Fev

Frisée aux croûtons

Cake seigle lardons figues 

Boulgour à la menthe 
boulgour, menthe, maïs

Darne de saumon au basilic

Gigot de mouton rôti au cumin

Fajitas aux légumes 
tortilla, garniture végétarienne, guacamole

Flageolets à la tomate

Chou romanesco et pommes de terre

Pont l'Evêque 

Tomme blanche

Yaourt nature Bio Plat Bio

Crème brûlée 

Crêpe chocolat

Fruits de saison Bio

JEUDI | 03
Fev

Betterave pomme feta

Salade haricots verts

Filet de lieu noir fumé au basilic 

Galette lentilles tomates sauce soleil

Œufs brouillés aux fines herbes 

Coudes

Piperade

Montboissier

Bleu

Yaourt nature

Pudding crème anglaise

Compote pommes cassis

Fruits de saison Bio

VENDREDI | 04
Fev

Croisillon à l'emmental

Carottes râpées 

Potage au potiron et croûtons

Cuisse de poulet vallée d'Auge 

Spaghetti houmous végétarien 

Suprême de hoki 

Epinards à la crème Bio Plat Bio

Pommes grenailles rôties

Saint-Nectaire 

Edam

Yaourt Bio local Plat Bio 

Riz au lait coco et mangue 

Banane Belle-Hélène

Fruits de saison Bio



Label Rouge



Pêche responsable



Produits locaux



Spécialité du chef



Origine France



Nouveauté



App. Origine Pr



Végé Végétarien



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