

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU

LUNDI | 16
Mai

Wrap coleslaw 
Concombre vinaigrette
Pâté de campagne Bio
Filet de dorade sauce normande 
Sauté de porc 
Quiche végétale 
Riz aux petits légumes
Brocolis
Montboissier
Fourme d'Ambert 
Yaourt nature lait entier
Ile flottante 
Gâteau au chocolat 
Fruits de saison Bio

MARDI | 17
Mai

Boulgour à la libanaise 
Haricots verts en salade Bio
Salade verte
Blanquette de volaille
Filet de colin meunière et citron
Flan légumes boulgour œufs organ 
Carottes Vichy
Blé aux petits légumes
Saint-Paulin
Tomme grise
Yaourt nature 
Flan à la vanille
Tarte au citron
Fruits de saison Bio

MERCREDI | 18
Mai

Salade de maïs
Tarte fine pissaladière
Artichaut vinaigrette
Saumon à la bordelaise 
Lasagne chèvre épinard 
Croque italien 
Polenta au beurre
Chou vert Bio braisé
Rouy
Bûchette mi-chèvre
Yaourt nature 
Pavlova
Cake seigle figues miel cannelle 
Fruits de saison Bio

JEUDI | 19
Mai

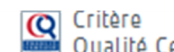
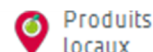
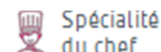
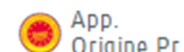
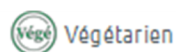
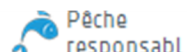
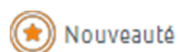
Œufs durs sauce piccalilli 
Légumes à la grecque
Betterave à la vinaigrette
Filet de lieu noir sauce safranée 
Spaghetti à la bolognaise 
Spaghetti houmous végétarien 
Haricots verts
Spaghetti
Fromage blanc Bio
Bleu des causses AOP 
Saint-Nectaire
Petit pot vanille chocolat
Compote de pommes
Fruits de saison Bio

VENDREDI | 20
Mai

Radis en salade
Sardines à l'huile
Taboulé de quinoa 
Filet de loup de mer à l'estragon 
Escalope de dinde 
Dahl de lentilles corail et pommes de terre 
Ratatouille
Frite steakhouse
Tomme blanche
Emmental
Yaourt nature 
Salade de fruits Bio
Mousse au chocolat 
Fruits de saison Bio



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



sacienne

elior 

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