

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 27  
Jun

## Endives en salade

Cake breton 

Gaspacho concombre  
avocat menthe

Flan blé et courgettes 

Moussaka 

Filet de hoki 

## Ratatouille

Boulgour pilaf

Yaourt nature 

Bûche du Pilat

Croûte noire

## Fruits de saison Bio

Tiramisu du chef 

Ile flottante 

MARDI | 28  
Jun

Carottes râpées vinaigrette 

Champignons fromage  
frais paprika 

Salade de maïs

Tarte aux poireaux 

Jambon blanc

Filet de lieu

## Lentilles Bio

Brocolis

Tomme blanche

Yaourt nature 

Cantal 

## Panna cotta

Moelleux myrtilles citron 

Fruits de saison Bio 

MERCREDI | 29  
Jun

## Avocat vinaigrette

Macédoine à la mayonnaise

Friand à la viande

Galette au bœuf 

Gnocchis sauce cheddar

Filet de colin  
à la noix de coco 

## Patates douces rôties à l'ail confit

Poêlée bretonne

Yaourt nature 

Bleu des causses AOP 

Saint-Félicien 

## Fruits de saison Bio

Mille-feuille à la vanille

Cookie à la noisette 

JEUDI | 30  
Jun

## Chou rouge vinaigrette

Tzatziki

Salade grecque Bio

Omelette à l'emmental 

Boulette pois chiche  
menthe sauce soleil 

Filet de dorade sauce citron 

## Poêlée du jardin

Blé aux petits légumes

## Saint-Paulin

Fromage blanc Bio

Mimolette

## Gâteau marbré

Fruits de saison Bio 

Petit pot vanille chocolat

VENDREDI | 01  
Jul

## Salade mélangée radis emmental

Guacamole et tortillas

Duo de saucissons 

## Couscous végétarien

Blanquette de veau 

Filet de colin meunière et citron

Macaroni au gratin

Carottes forestières

Yaourt nature lait entier

Emmental

Bûchette mi-chèvre

## Beignet framboise

Corbeille de fruits Bio

Compote de pommes



 Nouveauté

 Origine France

 Pêche responsable

 Produits locaux

 Spécialité du chef

 Bleu Blanc Coeur

 Végétarien

 App. Origine Pr

 Origine France

 Label Rouge

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

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

elior 