

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 09
Mai

Soupe froide andalouse

Coleslaw

Friand au fromage

Emincé de dinde basquaise

Œufs gratinés au thym et
aux oignons 

Filet de colin sauce aneth 

Piperade

Torti tricolores

Edam

Coulommiers

Yaourt nature lait entier

Crêpe chocolat

Compote pommes bananes

Fruits de saison Bio

MARDI | 10
Mai

Endives aux croûtons

Salade mélangée
radis emmental
Houmous de lentilles
corail au cumin

Tartiflette végétarienne
aux champignons Bio

Galette tofu provençale Bio

Filet de dorade sauce citron 

Semoule berbère

Courgettes saveur orientale

Comté lait cru

Gouda

Yaourt nature 

Clafoutis cerise

Poé calédonien

Fruits de saison Bio

MERCREDI | 11
Mai

Duo concombre maïs

Carottes râpées vinaigrette 

Velouté poivrons feta 

Bœuf bourguignon 

Pizza margherita 

Filet de hoki sauce poissons 

Poêlée du jardin

Riz jaune

Mimolette

Camembert

Yaourt fermier local 

Cake à l'orange

Crème aux mûres

Fruits de saison Bio

JEUDI | 12
Mai

Salade brésilienne

Salade de riz

Champignons fromage
frais paprika Bio

Poulet à l'ail 

Filet de loup
de mer sauce normande 

Omelette nature 

Purée de pommes de terre

Gratin de légumes

Tomme blanche

Brie

Fromage blanc Bio

Salade de fruits

Gâteau au yaourt 

Fruits de saison Bio

VENDREDI | 13
Mai

Chou rouge vinaigrette

Taboulé

Salade verte aux noix

Saumonette 

Echine de porc demi-sel 

Steak soja tomate basilic 

Epinards à la béchamel

Boulgour pilaf

Croûte noire

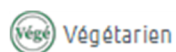
Carré de l'est

Yaourt nature 

Tarte aux pommes 

Riz au lait 

Fruits de saison Bio



Végétarien



Pêche
responsable



App.
Origine Pr



Produits
locaux



Spécialité
du chef



Bleu Blanc
Coeur



Label
Rouge



Origine
France



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Ecole Alsacienne

elior 

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