

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 14
Fev

Chou blanc vinaigrette
Bouillon de volaille
aux vermicelles
Dips de carottes
et fromage blanc aux herbes 
Filet de poulet rôti émincé
Filet de lieu sauce crevette 
Galette tofu potimarron Bio
Plat BIO
Boulgour pilaf
Choux fleurs au curry
Saint-Nectaire 
Brie
Yaourt de la ferme de
Grignon local 
**Barre bretonne
caramel beurre salé**
Riz au lait 
Fruits de saison Bio

MARDI | 15
Fev

Cake salé aux épinards
Frisée aux noix et pommes
Salade de coquillettes au pistou
coquillettes, fromage, ail, huile, basilic, tomate
Ravioli à la volaille
Filet de colin
à la noix de coco 
Ravioli aux 6 légumes
Fenouil braisé
Lentilles Bio
Plat BIO 
Rouy
Saint-Paulin
Yaourt nature
Grillé aux pommes
Panna cotta 
Fruits de saison Bio

MERCREDI | 16
Fev

Mini-pizza
Salade de maïs Bio
Plat BIO
Chou blanc local aux
lardons 
**Côte de porc
sauce moutarde** 
Papillote de julienne
et raisins confits 
Pané de blé
fromage épinards 
Ratatouille Bio
Plat BIO
Tagliatelle à l'emmental
Montboissier
Comté lait cru 
Yaourt nature Bio
Plat BIO
Mille-feuille à la vanille
Crème brûlée 
Fruits de saison Bio

JEUDI | 17
Fev

Trio mexicain
haricot rouge, pois chiche, maïs, fromage blanc,
Pommes de terre et œuf dur
Velouté potiron carottes
Filet de loup
de mer sauce Nantua 
Gratin de Crozets
légumes et mozzarella
Moussaka 
Aubergines Bio braisées
Plat BIO
Riz de Camargue 
Bleu
Tomme de Pays Bio
Plat BIO 
Yaourt Bio local 
Mousse au chocolat 
Biscuit roulé
caramel pomme Tatin
Fruits de saison Bio

VENDREDI | 18
Fev

Chou rouge aux pommes
Endives à la mimolette
Feuilleté au chèvre
Tartiflette végétarienne
aux champignons Bio 
Penne aux lentilles et maïs 
Filet de dorade
sauce Dugléré 
**Haricots beurre
saveur du jardin**
Blé pilaf
Rouy
Gouda
Yaourt nature Bio
Plat BIO
Corbeille de fruits Bio
Plat BIO
Gâteau marbré 
Entremets à la pistache

 Produits locaux

 Pêche responsable

 App. Origin Pr

 Spécialité du chef

 Origine France

 Poisson frais

 Végétarien

 Origine France

 Indication Géo. Protégé

sacienne



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 