

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

LUNDI 07 Mar

Carottes râpées vinaigrette

Potage de légumes frais

Taboulé

Cocotte de bœuf aux poivrons

Filet de dorade au basilic

Semoule méditerranéenne

Semoule fine

Poêlée aux légumes

Brie

Gouda

Yaourt nature

Mousse au chocolat

Tarte aux pommes

Corbeille de fruits Bio

MARDI 08 Mar

Fenouil cru émincé sauce vinaigrette orange

Betterave à l'échalote

Friand au fromage

Palette de porc sauce diable

Filet de lieu noir fumé

Quiche végétale

Pâtes tricolores

Brocolis

Rouy

Bleu des causses AOP

Yaourt nature

Compote de pommes

Fruits de saison Bio

Gâteau au yaourt

MERCREDI 09 Mar

Quiche asperges petits pois

Sardines à l'huile

Salade de riz pamplemousse

Filet de hoki à l'orange

Pépinettes végétarienne pois cassés coco

Tortilla de chili aux légumes

Endives locales braisées

Blé Bio

Yaourt nature

Saint-Nectaire

Tomme blanche

Fromage blanc crème de marrons

Crème brûlée

Fruits de saison Bio

JEUDI 10 Mar

Soupe miso

Salade de haricots mungo

Salade de maïs

Steak de soja

Escalope de dinde à la provençale

Filet de colin meunière et citron

Haricots verts

Pommes frites

Emmental

Carré de l'est

Yaourt nature lait entier

Brownie

Salade de fruits

Fruits de saison Bio

VENDREDI 11 Mar

Pennes au pistou

Salade verte

Bouillon de volaille aux vermicelles

Sauté d'agneau

Filet de loup de mer sauce normande

Tartiflette végétarienne

Petits pois carottes saveur du midi

Courgettes saveur du jardin

Comté lait cru

Pont l'Evêque

Yaourt nature

Bâtonnet glace vanille

Gâteau citron amande

Fruits de saison Bio



Produits locaux

Label Rouge

Pêche responsable

Végétarien

Spécialité du chef

Nouveauté

App. Origine Pr

Bleu Blanc Cœur

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