

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 07
Nov

Céleri rémoulade aux pommes

Salade de pomme
de terre sauce tartare

Soupe à l'oignon

Saucisse de Toulouse au four

Colin en écailles d'agrumes

Végétal lentilles carotte oseille

Purée de potiron et pomme de terre

Courgettes au basilic

Bleu

Camembert

Yaourt nature

Tarte au citron

Crème dessert au chocolat

Corbeille de fruits

MARDI | 08
Nov

Salade de riz

Chou blanc vinaigrette

Potage poireaux
pommes de terre

Sauté de dinde à la basquaise

Brochette de poisson sauce
safranée

Semoule méditerranéenne

Carottes braisées

Penne

Brie

Jouvenceau au lait de
chèvre

Fromage blanc

Fruit de saison

Cake aux pommes

Salade de fruits

MERCREDI | 09
Nov

Salade verte

Houmous de haricots
blancs au curry

Pâté de campagne

**Paupiette de
veau sauce chasseur**
Filet de cabillaud
au bouillon de légumes Bio

Fajitas aux légumes

Printanière de légumes

Polenta au beurre

Fromage blanc Bio

Coulommiers

Gouda

Compote de pommes

Corbeille de fruits

Mousse au chocolat noir

LE JOUR DU 

JEUDI | 10
Nov

Betterave Bio en salade

Soupe aux vermicelles

Taboulé aux petits
légumes marinés

**Œufs brouillés
à la basquaise**

Riz à la mexicaine

Haricots verts

Riz Bio pilaf

Saint-Paulin

Rouy

Yaourt nature

Gâteau au yaourt

Crème dessert à la vanille

Corbeille de fruits



Nouveauté



Pêche
responsable



Verger
EcoRespon



Végétarien



Produits
locaux



Spécialité
du chef



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