

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 05
Dec

Friand au fromage

Mélange salade
noix et pommes

Soupe à l'oignon

Sauté de bœuf au paprika

Colin à la bordelaise

Boulette de pois
chiches sauce curry

Chou-fleur en gratin

Riz pilaf bouillon de volaille

Saint-Paulin

Cantal

Yaourt nature

Fruit de saison

Compote tous fruits

Beignet pomme

MARDI | 06
Dec

Chou blanc vinaigrette fruits rouges

Achard de légumes

Saucisson à l'ail fumé

Blanc de poulet grillé aux herbes

Brochette de poisson sauce
safranée

Dahl de lentilles
corail et pommes de terre

Julienne de légumes

Lentilles

Tomme blanche

Bleu

Fromage blanc Bio

Crème dessert au caramel

Biscuit roulé pomme Tatin

Corbeille de fruits

MERCREDI | 07
Dec

Soupe aux vermicelles

Betteraves

Taboulé aux petits
légumes marinés

Choucroute de poisson

Emincé de veau
citron et cannelle
Gratin de Crozets
légumes et mozzarella

Légumes choucroute

Gratin de pomme de terre

Yaourt nature

Coulommiers

Gouda

Fruit de saison

Crème aux œufs à la vanille

Crêpe

LE JOUR DU 

JEUDI | 08
Dec

Carottes râpées vinaigrette

Houmous de haricots
blancs au curry

Pain de potiron sauce aneth

Œufs brouillés aux fines herbes

Blé aux lentilles et maïs

Pois chiches au cumin et aux olives

Blettes au gratin
sauce béchamel

Cotentin

Brie

Fromage blanc

Crème dessert au chocolat

Cake aux pommes

Corbeille de fruits

VENDREDI | 09
Dec

Céleri rémoulade aux pommes

Duo de riz et blé
sauce enrobante aurore

Potage de légumes

Blanquette de colin sauce safran

Poulet sauce Montboissier

Penne végété haricots
paprika coco

Bouquetière de légumes

Coudes

Fromage blanc

Camembert

Tomme grise

Gâteau intense au chocolat

Mousse aux Petits Beurre

Corbeille de fruits



 Nouveauté  Pêche responsable  Végétarien

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

 App. Origine Pr  Verger EcoRespon  Produits locaux  Spécialité du chef

Ecole Alsacienne

elior 

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