

Au menu cette semaine - Déjeuner Les fruits de saison sont

LUNDI | 06
Nov

Potage de légumes

Taboulé

Penne bolognaise

Poisson du jour

Penne à l'arrabiata

Ratatouille et piperade

Penne

Bûchette mi-chèvre

Yaourt aromatisé

Gaufre de liège chocolat

Flan vanille caramel

Corbeille de fruits

MARDI | 07
Nov

Poireaux vinaigrette

Rillettes à la sardine

Côte de porc sauce pommes

Paupiette du pêcheur
sauce crème de persil

Dhal de lentilles vertes et riz

Carottes saveur du jardin

Riz créole

Brie

Yaourt nature sucré

**Gateau au yaourt
pomme cannelle**

Pêche à la crème

Corbeille de fruits

MERCREDI | 08
Nov

**Salade de pâtes
sauce andalouse**

Crème aux champignons

Cordon bleu

Saumonette
sauce basquaise

Pasta box torti curry

Epinards branche indi

Purée de pommes de terre

Mimolette

Yaourt nature lait entier

Muffin nature pépites choco noir

Ananas sirop épicé

Corbeille de fruits



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

JEUDI | 09
Nov

Céleri rémoulade

Tartinable chou-fleur

Quiche provençale

Semoule à la cantonaise

Julienne de légumes

Gnocchi

Camembert

Fromage frais aux fruits Bio

Tarte au chocolat

Panna cotta au chocolat

Corbeille de fruits

VENDREDI | 10
Nov

Salade composée aux noix

Coquillettes sauce cocktail

Filet de lieu à l'estragon

Alouette de bœuf sauce tomate

Croustillant aux légumes

Duo de haricots
verts et haricots beurrés

Pommes grand-mère locale

Saint-Paulin

Fromage blanc

Roulé aux framboises

Pomme au four locale

Corbeille de fruits



Plat
durable



Poisson
frais



Plat
végétarien



Verger
EcoRespon



Recette
Signature



Nouvelle
recette



Spécialité
du chef



Pêche
responsabl



Produit
local

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 @