

Au menu cette semaine - Déjeuner Les fruits de saison



MENU À THÈME

LUNDI | 09 Oct

Caviar de betteraves

Lentilles sauce mimorave

Emincé de dinde sauce suprême

Croquettes de poisson à l'ail

Quiche végétale

Riz créole

Méli-Mélo caldoche

Fromage blanc

Camembert

Donuts au cacao

Yaourt brassé aux fruits bio

Fruits



MENU À THÈME

MARDI | 10 Oct

Soupe miso

Courgettes vinaigrette

Boulettes de bœuf sauce yakitori

Blanquette de colin

Croustillant aux légumes

Nouilles

Chop suey de légumes

Yaourt nature

Bûchette mi-chèvre

Biscuit roulé pomme Tatin

Mousse chocolat au lait

Corbeille de fruits



MENU À THÈME

MERCREDI | 11 Oct

Cœufs durs mimosa

Rillettes à la sardine

Escalope de dinde marinée

Dorade yassa

Galette végétarienne

Pommes vapeur locales

**Haricots verts
saveur du midi**

Fromage blanc

Tomme blanche

Grillé aux pommes

Bâtonnet glace chocolat

Corbeille de fruits



MENU À THÈME

JEUDI | 12 Oct

Coleslaw

Houmous de lentilles corail au cumin

Merguez et chipolatas

Lasagne de courgettes

Blaff de poisson

Semoule berbère

Légumes de couscous

Yaourt nature

Brie

Carré aux framboises

**Fromage blanc Spéculoos
et lemon curd**

Corbeille de fruits



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

VENDREDI | 13 Oct

Dips de carottes sauce ail

Salade de la terre

**Boulettes soja
tomate basilic**

Coquille de poisson sauce aurore

Chili végétarien

Riz au maïs

**Duo de courgettes
et poivrons**

Fromage blanc

Mimolette

Banana bread

Salade de fruits tropicale

Corbeille de fruits



Nouveauté



Spécialité
du chef



Pêche
responsable



Verger
EcoRespon



Signature
Elior



Produits
locaux



Végé
Végétarien



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