















Semaine du 3 au 7 septembre 2018

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Melon	  Salade de tomates		Pasteque	 Concombres vinaigrette
Galopin de veau grillé	 Emincé de dinde basquaise		 Macaroni au cheddar et jambon	 Sauté de bœuf mironton 
 Haricots verts	 Riz créole 			 Courgettes saveur du midi 
Brie	Emmental		Camembert	Fondu Président
Eclair chocolat	Flan nappé au caramel		Compote de pommes	 Fromage blanc au coulis



Produits Bio












Viandes



Semaine du 10 au 14 septembre 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Paté de campagne	 Betteraves sauce crémeuse		 Tartare de tomates et maïs	 Taboulé méridional (semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic)
Pavé de colin sauce safranée	 Chipolatas grillées (le cul noir Eyvirat)		Chili con carne	 Poulet sauce poulet
 Semoule	Purée de pommes de terre		 Mimolette	 Petits pois
Yaourt aromatisé	 Coulommiers		Mimolette	Fraidou
 Fruits de saison	 Fruits de saison		Mousse chocolat	Fruits au sirop



Produits Bio















Viandes



Semaine du 17 au 21 septembre 2018

elior 

LUNDI	MARDI (végétarien)	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade verte	 Œufs durs mayonnaise		 Concombre vinaigrette maison	 Coquillettes sauce cocktail
Filet de colin sauce crème citron	 Boulgour à l'andalouse		 Sauté de bœuf en estouffade	Nuggets de volaille
 Epinards béchamel			Duo de courgettes et pommes de terre	Haricots verts
 Fromage blanc	Yaourt aromatisé		 Petits suisses sucrés	 Gouda
Compote de pommes	 Fruits de saison		Mini-choux à la vanille et chocolat	 Fruits de saison



Produits Bio















Viandes



Semaine du 24 au 28 septembre 2018

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Duo de choux blanc et rouge	 Concombres vinaigrette 		 Iceberg à la vinaigrette au caramel	 Duo de pastèque et tomate 
Colin en écailles d'agrumes 	 Poulet grillé		Boulettes à l'agneau 	 Steak haché sauce BBQ
 Semoule	Frites		 Légumes au bouillon de cassis	 Petits pois
Carré de l'est	Fondu président		Cantal	Coulommiers
 Fruits de saison	Entremet vanille		Yaourt aromatisé	 Tartes aux pommes



Produits Bio





Viandes



Semaine du 1 au 5 octobre 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Paté de campagne	  Chou rouge sauce mangue <i>(recette Michel Sarran)</i>		  Salade verte aux croûtons	  Betteraves sauce crémeuse
Pavé de colin à la basquaise	Omelette au fromage		 Sauté de veau marengo	Rôti de dinde et son jus
 Riz de grand-mère	 Ratatouille		 Carottes vichy	 Coquillettes
Fromage blanc	Saint-Paulin		Cotentin	Camembert
 Fruits de saison	Mousse chocolat		Compote de pommes	 Fruits de saison



Produits Bio


















Viandes



Semaine du 8 au 12 octobre 2018



Tous fous du goût - Mystère en cuisine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI (végétarien)	VENDREDI
  <p>Salade verte vinaigrette aux fruits rouges</p>	 <p>Choux-fleurs au curry</p>		 <p>Œufs lilas betterave</p>	 <p>Rémoulade mystère</p>
<p>Colin sauce abricots</p>	<p>Poulet rôti</p>		 <p>Torti houmous végétarien </p>	 <p>Bœuf façon p'tit déj</p>
 <p>Poêlée de légumes</p>	 <p>Riz pilaf curcuma citronnelle</p>			 <p>Petits pois</p>
<p>Brie</p>	 <p>Fromage blanc</p>		<p>Gouda</p>	<p>Fraidou</p>
<p>Tarte noix de coco</p>	 <p>Poire et fondue chocolat poire</p>		 <p>Corbeille de fruits</p>	 <p>Compote pom'cherry</p>



Produits Bio















Viandes



Semaine du 15 au 19 octobre 2018

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Paté de foie	 Tartare de tomates et maïs		 Carottes rapées au citron	 Rillettes au thon
Colin meuniere et son citron	 Hachis parmentier		Cordon bleu de volaille	  Gratin de macaroni au jambon
Choux fleurs persillés			 Courgettes Mexique	
 Cotentin	Yaourt nature sucré		Edam	Fondu Président
 Fruits de saison	 Compote de pommes		Flan nappé caramel	 Salade de fruits frais



Produits Bio



Viandes

