



Semaine du 04 au 08 Novembre 2024

LE JOUR DU

LUNDI 04/11	MARDI 05/11	MERCREDI 06/11	JEUDI 07/11	VENDREDI 08/11
Potage Esterel (Haricots blancs, potiron) 	Salade iceberg Vinaigrette miel colombo Pomelos et sucre	Salade de maïs Betteraves	Potage Dubarry (Chou-fleur) 	Carottes râpées Chou rouge
Hachis parmentier Hachis à l'égréné de pois	Panés de blé	Rôti de bœuf et jus Omelette	Sauté de porc * sauce Amérique (paprika, cumin, miel, tomates) Emincé de pois sauce Amérique	Colombo de poulet (oignons, cubes de poivrons, ail, crème, mélange colombo) Riz à l'andalouse
Edam	Epinards à la béchamel	Chou romanesco	Flageolets	Riz
	Coulommiers	Tomme blanche	Carré frais	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Yaourt à la banane	Crème pralinée	Fruit de saison	Moelleux aux pommes cannelle



Origine France
Label rouge



Plat végétarien
Produit bio



Spécialité du chef
Produit local



Recette signature
Plat terroir



Nouveauté
Viande racée



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Goûter

Baguette	Madeleine	Pain au lait	Baguette	Baguette
Pâte à tartiner	Yaourt nature	Lait	Fromage blanc	Coulommiers
Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison	Confiture	Fruit de saison

elior



Semaine du 11 au 15 Novembre 2024

LE JOUR DU

LUNDI 11/11	MARDI 12/11	MERCREDI 13/11	JEUDI 14/11	VENDREDI 15/11
Férié	Betteraves vinaigrette Macédoine de légumes	Potage Essaü (Lentilles)	Chou rouge Chou-fleur	Potage Ardenais (Endives)
	Omelette 	Hoki pané Blé pané	Sauté de bœuf Emincé de pois	Colin à la napolitaine Quenelles sauce italienne
	Petits pois à la paysanne (échalote, champignons, herbes de Provence)	Navets et carottes à la crème	Pommes campagnardes	Semoule aux petits légumes
	Fromage frais	Brie	Saint-Paulin	Carré frais
	Fruit de saison	Purée de fruits 	Fruit de saison	Cake au pralin



Origine France

Label rouge



Plat végétarien



Produit bio



Spécialité du chef



Produit local



Recette signature



Plat terroir



Nouveauté



Viande racée



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Goûter

	Baguette	Baguette	Pain au lait	Baguette
	Tomme noire	Lait	Fromage blanc	Mimolette
	Compote de fruits	Crème de marrons	Confiture	Fruit de saison



Semaine du 18 au 22 Novembre 2024

LE JOUR DU

LUNDI 18/11	MARDI 19/11	MERCREDI 20/11	JEUDI 21/11	VENDREDI 22/11
Salade de boulgour à l'orientale (pois chiches, cumin, tomates, raisins) Chou blanc	Potage potiron	Salade de pommes de terre à la parisienne Poireaux vinaigrette	Chou rouge Salade de maïs	Potage crécy (Carottes)
Merguez Sticks végétarien	Colin crumble de pain d'épices Galette végétarienne	Lasagne bolognaise Lasagne végétale	Quenelles sauce béchamel	Sauté de veau Bouchées de soja
Purée céleri et de pommes de terre	Brocoli à la béchamel	Lasagne végétale	Riz	Haricots beurre
Emmental	Fromage blanc	Tomme noire	Yaourt nature	Camembert
Purée de fruits	Fruit de saison	Ile flottante	Moelleux coco mandarine	Fruit de saison



Origine France



Plat végétarien



Spécialité du chef



Recette signature



Nouveauté



Viande racée



Plat terroir



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Goûter

Céréales	Baguette	Pain au lait	Baguette	Madeleine
Lait	Yaourt aromatisé	Lait chocolaté	Barre chocolat	Fromage blanc
Fruit de saison	Confiture	Compote de fruits	Fruit de saison	Compote de fruits

elior



Semaine du 25 au 29 Novembre 2024

LE JOUR DU Végé



LUNDI 25/11	MARDI 26/11	MERCREDI 27/11	JEUDI 28/11	VENDREDI 29/11
Salade de pâtes à la parisienne Céleri vinaigrette	Potage de légumes	Taboulé semoule Endives en salade et vinaigrette pommes	Pomelos	Potage cultivateur (pommes de terre, poireaux, carottes, navets)
Merlu au curry Bouchées au pistou	Tartiflette végétarienne	Rôti de dinde Omelette	Colombo de poisson Lentilles corail, poivons, carottes, lait de coco Dahl de lentilles	Coquillettes à la bolognaise Coquillettes à l'égréné végétal et tomates
Navet à la béchamel		Chou romanesco	Riz créole	
Saint-Nectaire	Yaourt nature	Bleu	Fromage blanc et coulis ananas estragon	Emmental râpé
Crème chocolat	Fruit de saison	Purée de fruits	Cake à l'ananas caramélisée	Fruit de saison

Origine France
 Label rouge

Plat végétarien
 Produit bio

Spécialité du chef
 Produit local

Recette signature
 Plat terroir

Nouveauté
 Viande racée

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Gôûter				
Baguette	Baguette	Céréales	Rocher coco au chocolat	Baguette
Yaourt nature	Gouda	Lait	Yaourt à boire	Camembert
Confiture	Compote de fruits	Fruit de saison		Compote de fruits





Semaine du 02 au 06 Décembre 2024

LE JOUR DU

LUNDI 02/12	MARDI 03/12	MERCREDI 04/12	JEUDI 05/12	VENDREDI 06/12
Salade de lentilles Chou blanc	Laitue iceberg Maïs assaisonné	Potage Dubarry (Chou-fleur) 	Salade de pommes de terre Betteraves	Potage vert pré (haricots verts)
Sauté de bœuf Emincé de pois	Bouchées de blé	Rôti de porc* Semoule et légumes à couscous	Merlu sauce citron Œufs durs	Poulet rôti Galette végétarienne
Petits pois carottes	Pommes campagnardes	Semoule	Epinards béchamel	Pâtes
Yaourt aromatisé	Carré frais	Tomme noire	Cantal	Fromage frais aux fruits
Fruit de saison	Purée de fruits	Riz au lait	Fruit de saison	Cake aux marrons

Origine France
 Plat végétarien
 Spécialité du chef
 Recette signature
 Nouveauté
 Label rouge
 Produit bio
 Produit local
 Plat terroir
 Viande racée

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Goûter				
Baguette	Pain au lait	Baguette	Baguette	Barre bretonne
Fromage frais	Lait	Edam	Yaourt nature	Yaourt à boire
Confiture	Compote de fruits	Compote de fruits	Confiture	Chocolat



Semaine du 09 au 13 Décembre 2024

LE JOUR DU **Végé**

LUNDI 09/12	MARDI 10/12	MERCREDI 11/12	JEUDI 12/12	VENDREDI 13/12
Salade de blé à la catalane Carottes râpées	Potage Ardennais (Endives)	Salade de pommes de terre à la parisienne Chou rouge	Endives aux pommes Maïs assaisonné	Potage Fermier (pommes de terre, légumes potage, choux de Bruxelles)
Sauté de veau Bouchées au soja	Colin gratiné au fromage Croustillant au fromage	Poulet Galette végétarienne	Hachis parmentier de bœuf Hachis parmentier végétarien	Coquillettes haricots blancs coco, paprika
Haricots beurre	Purée de potiron et pommes de terre	Choux verts et champignons	Yaourt nature	Emmental râpé
Tomme blanche	Fromage blanc	Gouda	Cake à la carotte	Fruit de saison
Flan coco	Fruit de saison	Purée de fruits		

Origine France	Plat végétarien	Spécialité du chef	Recette signature	Nouveauté	Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe
Label rouge	Produit bio	Produit local	Plat terroir	Viande racée	

Goûter				
Baguette	Baguette	Madeleine	Pain au lait	Baguette
Miel	Beurre	Yaourt nature	Lait	Saint-Paulin
Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison	Crème de marrons	Compote de fruits





Semaine du 16 au 20 Décembre 2024

LE JOUR DU Végé

Destination FESTIVE

LE JOUR DU Végé

LUNDI 16/12	MARDI 17/12	MERCREDI 18/12	JEUDI 19/12	VENDREDI 20/12
Chou-fleur Chou rouge	Céleri râpé Endives vinaigrette	Potage crécy (Carottes)	Terrine de légumes et sa sauce cocktail sur son lit de mâche Saumon sauce crème épices Emincé de pois aux épices Purée de carottes et patate douce Tomme blanche Bûche de Noël Friandise au chocolat et clémentines	Potage au potiron
Merguez Stick végétarien	Colin mariné à la provençale Coquillettes sauce flageolets, poivrons et curry	Tartiflette végétarienne		Chili sin carné
Petits pois	Coquillettes			Riz
Saint-Nectaire	Emmental râpé	Carré frais		Fromage blanc
Moelleux myrtille citron	Fruit de saison	Purée de fruits		Fruit de saison



Origine France

Label rouge



Plat végétarien



Produit bio



Spécialité du chef



Produit local



Recette signature



Plat terroir



Nouveauté



Viande racée



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Gôûter

Pain au lait	Baguette	Céréales	Pain d'épices	Madeleine
Yaourt nature	Coulommiers	Lait	Lait chocolaté	Yaourt à boire
Compote de fruits	Fruit de saison	Compote de fruits	Pâte de fruits	Berlingot de fruits

elior



Semaine du 23 au 27 Décembre 2024

LUNDI 23/12

MARDI 24/12

MERCREDI 25/12

JEUDI 26/12

VENDREDI 27/12

Fermé



Origine France



Plat végétarien



Spécialité du chef



Recette signature



Nouveauté



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Label rouge



Produit bio



Produit local



Plat terroir



Viande racée

Goûter



Semaine du 30 Décembre 2024 au 03 Janvier 2025

LUNDI 30/12

MARDI 31/12

MERCREDI 01/01

JEUDI 02/01

VENDREDI 03/01

Fermé



Origine France



Plat végétarien



Spécialité du chef



Recette signature



Nouveauté



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Label rouge



Produit bio



Produit local



Plat terroir



Viande racée

Goûter
