

Menu




du Lundi 06 Mai au Vendredi 10 Mai




Lundi


Haricots verts au maïs

Steak haché sauce forestière 

Filet de colin 

Petits pois cuisinés


Riz pilaf 

Bleu d'Auvergne 

Mousse chocolat au lait


Mardi


Carottes râpées au persil 


Poulet basquaise 

Crêpe au fromage

Courgettes

Semoule 

Saint Morêt 

Fromage blanc sucré 


Mercredi

Jeudi

Vendredi

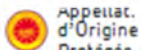
Concombre ciboulette 

Kassler fumé 

salade de pommes de terre 

Fondu président

Flan nappé caramel



Menu



du Lundi 13 Mai au Vendredi 17 Mai



Lundi

Salade de pois chiches

Boulettes d'agneau sauce tomate

Croq blé épinard fromage 

Ratatouille


Semoule 

Camembert


Compote de pommes


 Végétarien  Bio

Mardi

Céleri vinaigrette 

Emincé de poulet aux champignons 

Pavé du fromager à l'emmental 

Fondue de poireaux 

Boulgour 

Petits-suisse nature

Gaufre au sucre


 Local

Mercredi


Tomate vinaigrette



Poisson pané et citron 

Wok de légumes


Coquillettes 


Brie

Clafoutis à la BANANE BIO 


 Pêche durable  Viande de France

Jeudi

Salade coleslaw 

Lasagnes de courgettes 


Petits pois cuisinés


Fromage frais aux fruits 

Gâteau au chocolat



Vendredi

Betterave BIO 


Rôti de porc aux herbes 

Crêpe au fromage

Gratin de chou-fleur

Riz pilaf 

Fraidou

fruit de saison 



Menu

du Lundi 20 Mai au Vendredi 24 Mai

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Macédoine vinaigrette

Gnocchis sauce fromagère



Courgettes à l'ail

Saint Morêt



Compote de pommes

Rémoulade de radis blancs



Colombo de porc



Crêpe aux champignons

Haricots beurre

Riz créole



Edam



Banana bread

Chou blanc en rémoulade



Coquillettes à la bolognaise



Pasta sauce
tomate aux légumes



Chou-fleur persillé

Coquillettes



Fromage frais aux fruits



Yaourt aromatisé

Carottes râpées au persil



Parmentier de poisson



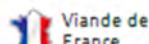
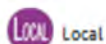
Hachis Parmentier



Petits pois cuisinés

Fromage frais au sel de Guérande

fruit de saison



Menu



du Lundi 27 Mai au Vendredi 31 Mai



Lundi

Betteraves et maïs



Beignets de poisson



Riz pilaf BIO



Haricots verts à la provençale

Vache qui rit



Flan au chocolat



Mardi

Chou blanc vinaigrette au miel



Galopin de veau

Lieu à l'indienne



Courgettes à la persillade

Purée de pommes de terre



Fromage frais aux fruits



Beignet aux pommes

Mercredi

Concombre au maïs

Emincés de dinde à l'italienne



Pavé du fromager à l'emmental



Carottes braisées

Polenta

Edam



Ile flottante



Jeudi

Betterave BIO à l'échalote



Gratin de macaronis au fromage



Petits pois cuisinés

Brie

Compote de pommes

Vendredi

Salade de haricots verts et pommes de terre

Pilon de poulet rôti au paprika



Omelette nature



Ratatouille

Semoule



Saint Morêt



fruit de saison



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION
— elior —

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.