









Menu du 4 au 8 janvier 2021

elior 




LE JOUR DU  **Vége**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Céleri à la rémoulade	Macédoine mayonnaise		Pâté de foie et cornichon Tartine de la mer tomatée 	Endives et noix vinaigrette
PLAT	Colin pané et citron	   Pennes végétarien houmous (oignons, ail, tomate, pois chiches et julienne de légumes)		Pavé de colin aux herbes de Provence	Sauté de poulet
S/ VIANDE					 Croc' veggio à la tomate 
GARNITURE	Blé BIO pilaf & Brocolis			Semoule	Carottes braisées
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Mimolette		Fromage blanc et sucre	Pavé 1/2 sel
DESSERT	Géliné nappé au caramel	Fruit de saison		Fruit de saison	Galette des rois

 Nouveauté

 Plat végétarien







 Spécialité du chef



Menu du 11 au 15 janvier 2021




LE JOUR DU  Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Chou rouge râpé	Taboulé		Laitue iceberg et noix	 Potage de légumes
PLAT	Omelette au fromage 	 Boulettes de bœuf sauce aux olives		Rôti de veau sauce grand-mère	Brandade de Morue
S/ VIANDE		Boulettes pistou sauce basilic 		Riz méli-mélo du potager 	
GARNITURE	Boulgour petits légumes	Purée de potiron et pommes de terre		Petits pois aux parfums du jardin	
PRODUIT LAITIER	Fromage fondu Président	Yaourt nature sucré		Fromage frais aux fruits	Montboissier
DESSERT	Compote de pommes	Fruit de saison		 N Clafoutis aux abricots	Fruit de saison

 Nouveauté

 Plat végétarien








 Spécialité du chef



Menu du 18 au 22 janvier 2021



LE JOUR DU  Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes râpées vinaigrette	Crêpe au fromage		 Potage Longchamp (petits pois)	Salade asiatique (chou chinois, oignons frits, vinaigrette à la sauce soja)
PLAT	 Sauté de bœuf au jus	 Omelette nature		Colin mariné provençale	 Couscous boulettes d'agneau
S/ VIANDE	  Bouchée végétarienne cocktail basilic				Semoule façon couscous végétarien 
GARNITURE	Pommes campagnardes	Epinards béchamel		Julienne de légumes & Riz créole	
PRODUIT LAITIER	Brie	Tomme noire		Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé
DESSERT	Liégeois à la vanille	Fruit de saison		Fruit de saison	Ananas au sirop



Nouveauté



Plat végétarien






Spécialité du
chef



Menu du 25 au 29 janvier 2021



LE JOUR DU *Vége*

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Céleri à la rémoulade	Salade de lentilles		Betteraves à la vinaigrette	Salade verte et maïs
PLAT	 Pavé de merlu sauce condiments	<i>Vége</i> Nuggets de blé		Emincé de poulet au jus	 Sauté de porc sauce diable
S/ VIANDE				<i>Vége</i> Colin sauce beurre blanc	<i>Vége</i> Stick végétarien sauce cocktail basilic
GARNITURE	Coquillettes	Jardinière de légumes		Riz pilaf	Haricots verts persil
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Fromage frais sucré		Yaourt aromatisé	Coulommiers
DESSERT	Compote pomme pêche	Fruit de saison		Fruit de saison	 Moelleux pomme cannelle



Nouveauté



Plat végétarien








Spécialité du chef



Menu du 1er au 5 février 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Potage Dubarry (chou-fleur)	Salade hollandaise <i>(carotte, chou blanc, scarole et céleri)</i>		Endives aux pommes	 Carottes râpées
PLAT	Poulet rôti au jus	Crêpe jambon fromage		 Sauté de bœuf aux olives	Haché de cabillaud sauce citron
S/ VIANDE	Hoki huile parfum au curry	Crêpe au fromage		 Pané mozza sauce fraicheur	
GARNITURE	Blé BIO	Epinards à la béchamel & Pommes vapeur		 Haricots blancs	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Emmental	Carré de l'Est		Croc Lait	Fromage blanc et sucre
DESSERT	Fruit de saison	Crêpe au sucre		Mousse chocolat au lait	Ananas au sirop



Nouveauté



Plat végétarien








Spécialité du chef



Menu du 08 au 12 février 2021

elior 

LE JOUR DU  **Végé**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade farandole <i>(frisée, chou chinois et chicorée)</i>	Salade de pommes de terre échalotes		Chou rouge à l'échalote	Mâche et betteraves
PLAT	 Omelette nature	 Pavé de merlu sauce basilic		Rôti de veau sauce crème	Sauté de poulet sauce forestière
S/ VIANDE				 Galette tex mex enrobante échalote	Aiguillettes de colin meunière
GARNITURE	 N Gratin boulgour et courgettes cheesy	Haricots verts ail & Coquillettes saveur du jardin		Carottes vichy	Purée de patate douce
PRODUIT LAITIER	Fromage frais aux fruits	Tomme blanche		Petit moulé nature	Gouda
DESSERT	Fruit de saison	Fruit de saison		 Tarte amandine chocolat	Compote de pommes



Nouveauté



Plat végétarien











Spécialité du chef



Menu du 15 au 19 février 2021



LE JOUR DU  Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Crêpe aux champignons	 Carottes râpées		 Potage mussard <i>(flageolets)</i>	Salade verte et maïs
PLAT	 Escalope de porc sauce colombo	 Sauté de bœuf sauce mironton		 Croq'veggie au fromage	 Filet de hoki sauce aurore
	S/ VIANDE	 Bouchées végétariennes cocktail basilic (boulettes)	Colin sauce beurre blanc		
GARNITURE	Julienne de légumes	Mélange de légumes et brocolis		 Pommes vapeur	Dés de carottes braisées & Semoule
PRODUIT LAITIER	Camembert	Fraidou		Yaourt nature sucré	Tomme grise
DESSERT	Fruit de saison	Beignet au chocolat		Fruit de saison	Crème dessert chocolat



Nouveauté



Plat végétarien



Spécialité du
chef



Menu du 22 au 26 février 2021



Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
PLAT					
S/ VIANDE					
GARNITURE					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					



Nouveauté



Plat végétarien



Spécialité du chef