

Semaine du 1er au 7 juin 2015

elior®

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Carottes râpées et oeuf Pizza au fromage Salade chou chou (choux blanc et rouge, fromage blanc, mayonnaise, ail) Tomate lolita (tomate, thon, petits pois, mayonnaise, olive, ail, persil)	Rillettes à la sardine Salade de soja (soja, maïs, carotte, batavia) Salade verte au maïs Saucisson à l'all		Tomate au fromage blanc Friand au fromage Macédoine mayonnaise Salade catalane (batavia, maïs, haricots rouges, poivrons rouges)	Concombre vinaigrette du terroir Mortadelle pur porc Salade de pommes de terre (pommes de terre, échalote, persil, tomate) Salade verte au maïs
Rôti de dinde sauce basquaise Boulettes d'agneau	Sauté de bœuf bobotie Colin meunière & citron		Cheese-burger Filet de colin sauce curry	Liéu à l'Indienne Chicken wings rôtis
Haricots beurre saveur du Jardin Semoule	Coquillettes Petits pois		Frites country Jardinière de légumes	Carottes à la ciboulette Riz Créole
Fraldou Edam Mimolette Yaourt aromatisé	Cotentin Bûchette au chèvre Saint Paulin Yaourt aromatisé		Camembert Bûchette au chèvre Tartare ail et fines herbes Yaourt aromatisé	Tomme blanche Petits suisses naturels St Moret Yaourt aromatisé
Compote de pommes fraises Barre Bretonne Crème aux mûres Fruit de saison	Fruit de saison Compote de poires Madeleine longue Panna cotta noix de coco		Glace vanille chocolat Cake au citron Compote d'ananas Fruit de saison	Compote de pommes abricots Crème dessert à la vanille Fruit de saison Gateau choco

Plats préférés

Innovation culinaire

Recettes développement durable



















Recettes d'ici et d'ailleurs

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine



Semaine du 8 au 12 juin 2015

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate ciboulette  Carotte et courgette aux agrumes  Choux-fleurs sauce aurore Friand à la viande 	Salade de riz colorée (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges) Pâté de foie Salade de maïs vinaigrette terroir  Salade verte		Salade hollandaise  (salade composée, tomate, gouda) Céleri rémoulade Pâté de foie Tomate antiboise  (jardinière de légumes, tomates, mayonnaise, batavia)	Pizza au fromage  Assiette de crudités  (carotte, céleri, tomate, salado) Salade niçoise  (haricots verts, tomate, couf, l'hon, batavia, basilic, olive) Tortis façon piémontaise  (pôtes, maïs, tomate, épaule, mayonnaise)
Filet de hoki Steak haché 	Rôti de dinde au jus Croquettes de poisson à l'ail 		Suprême de collin à l'oseille Cordon bleu 	Filet de collin meunière Cuisse de poulet rôtie
Julienne de légumes Purée 	Courgettes saveur du midi  Lentilles		Petits pois Farfalles	Pêlé mêlé provençal Riz Créole
Edam Cotentin Croûte noire Yaourt nature	Yaourt nature Fol epi petit roulé Fraidou Fromage blanc		Fondu Président Brie Saint Paulin Yaourt nature	Petits suisses naturels Gouda St moret Yaourt nature
Crème dessert à la vanille Compote de poires Fruit de saison Fourrandise chocolat 	Fruit de saison Beignet aux pommes  Cocktail de fruits Crème dessert au caramel		Flan Crème dessert au chocolat Fruit de saison Grillé aux pommes 	Fruit de saison Compote de pommes pêches Flan au chocolat Gaufre flash

Plats préférés 

Innovation culinaire 





















Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine



Semaine du 15 au 21 juin 2015

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semoule à l'Andalouse  (couscous, carottes, petits pois) recette du chef étoilé Michel Sarran Céleri rémoulade Pâté de campagne  Salade Esaü  (lentilles, lardons, oignons, persil)	Carottes râpées vinaigrette maison Duo de betteraves et tomates  Salade de pommes de terre (pommes de terre, échalote, persil, tomate) Salade provençale  (salade, tomate, poivron, anchois)		Tomates sauce mangue  (recette du chef étoilé Michel Sarran) Cervelas vinaigrette Salade italienne  (salade composée, tomate, poivrons, mozzarella, jambon, champignons, olives) Salade verte	Assiette de salami  Concombre vinaigrette maison  Mini pizza Salade de papillons au pistou
Nuggets de dinde  Hoki sauce blanche 	Macaronis à la carbonara  Filet de merlu à l'oseille 		Rôti de bœuf Filet de colin meunière	Filet de lieu sauce citron Rôti de dinde au jus
Haricots verts  Purée 	Macaroni Pêlé mêlé provençal		Epinards à la crème Semoule	Riz pilaf Carottes à la ciboulette 
Brie Brebbs crème Carré de l'Est Yaourt nature	Saint Paulin Camembert Croc lait Yaourt nature		Fromage blanc Croûte noire Fraidou Yaourt nature	Tartare ail et fines herbes Coulommiers Edam Yaourt nature
Fruit de saison Flan au chocolat Ile flottante  Roulé à l'abricot	Glace vanille / fraise  Compote de pommes Fruit de saison Milk shake à la fraise 		Compote de pommes framboises Ananas au sirop Fruit de saison Rocher coco choco	Fruit de saison Beignet à la framboise  Crème dessert au café Liégeois à la vanille

Plats préférés 

Innovation
culinaire 

Recettes
développement durable 

Recettes
d'ici et d'ailleurs 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

