

# Au menu cette semaine - Déjeuner


## LE JOUR DU

LUNDI | 05  
Oct

### Courgettes râpées

Pâté de foie

Carottes râpées vinaigrette

Beignet de calamars  
à la romaine sauce aïoli  
Steak haché  
sauce forestière 

### Riz à la sauce tomate

Ratatouille

Yaourt nature sucré

Edam

Petit moulé

### Compote de pommes et bananes

Barre bretonne  
au caramel beurre salé  
Mousse chocolat au lait

MARDI | 06  
Oct

### Coleslaw

*carotte, chou blanc*

Salade verte au maïs

Smoothie au céleri et ketchup

### Chipolatas grillées

Saucisse de volaille aux herbes

Lentilles aux petits légumes

### Gouda

Fromage fondu à l'emmental

Yaourt nature sucré

### Flan pâtissier

Ananas au sirop crème fouettée

MERCREDI | 07  
Oct

Céleri rémoulade

Salade méditerranéenne

*couscous, macédoine, maïs, feuille de chêne, poivron*

### Hot-dog

### Haricots verts

Pommes cubes rissolées

### Brie

Yaourt nature sucré

### Œufs en neige au caramel

Chouquettes

JEUDI | 08  
Oct

Crêpe au fromage

Tomate et concombre

### Poulet rôti

Couscous végétarien 

### Légumes de couscous

Semoule berbère


### Fraidou

Petit moulé ail et fines herbes


Camembert

Yaourt nature sucré

Flan nappé au caramel

Banane Bio 

*Plat BIO*

Pomme bicolore Bio 

*Plat BIO*

VENDREDI | 09  
Oct

### Chou blanc sauce fruits rouges (Sarran)

Boullgour façon libanaise

*boullgour, Oignon jaune, persil, tomate*

Fonds d'artichauts et tomate

### Moules gratinées

Rissolette de porc sauce  
charcutière

### Penne au beurre

Epinards à l'indienne

*épinard, crème*

### Yaourt nature sucré

Coulommiers

Fondu Président

### Compote de pommes

Abricots à la crème anglaise

Cake au chocolat et vanille



Produits  
locaux



Origine  
France



Végo Végétarien



Bio



Nouveauté

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Repas self

elior 

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