

# Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végo

LUNDI | 14  
Sep

Pâté de foie

Assiette de crudités  
*carotte, céleri, tomate, salade*  
Duo de concombre et maïs

Filet de colin meunière et citron

Blé tandoori Bio  
*Plat BIO*

Penne

Carottes à la ciboulette

Yaourt nature sucré

Coulommiers

Petit moulé

Fruit

Mousse chocolat au lait

Entremets au citron

MARDI | 15  
Sep

Salade de carotte,  
betterave et kiwi

Cake salé aux carottes

Mortadelle

Œufs durs mayonnaise

Escalope de poulet  
bouillon légumes Bio

Filet colin sauce aigre douce

Bouquetière de légumes  
*pomme de terre, carotte, haricot vert*  
Légumes de couscous

Emmental

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

Compote de pommes et bananes

Gâteau marbré

Fruit

MERCREDI | 16  
Sep

Emincé de tomate

Salade verte aux croûtons

Cheeseburger

Potatoes roty

Salade verte

Yaourt nature sucré

Fromy

Gaufre fantasia

Fruit

JEUDI | 17  
Sep

Farfalle au pistou

*farfalle, fromage, ail, basilic, tomate*  
Salade de maïs

Salade impériale  
*feuille de chêne, carotte, pomme*

Accras de morue

Merguez

Ratatouille

Riz créole

Gouda

Fraidou

Yaourt nature sucré

Fruit

Liégeois au chocolat

Liégeois à la vanille

VENDREDI | 18  
Sep

Salade colombienne

*haricot rouge, feuille de chêne, maïs, cœur*  
Salade Rochelle  
*céleri, ananas, pomme, radis*  
Gaspacho de courgettes et chèvre

Duo de poissons

Pizza au fromage

Purée de pommes de terre

Jardinière de légumes

Brie

Carré de l'Est

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré

Mousse au cacao

Bâtonnet de glace à la vanille

Fruit

Repas self



 Végétarien

 Produits locaux

 Spécialité du chef

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

elior 