

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 16
Nov

Potage de légumes
légumes pour potage, pommes de terre

Duo de saucissons
saucisson nature et fumé

Salade chou chou
chou blanc, chou rouge

Omelette forestière

Viennoise de dinde

Purée de pommes de terre

Poêlée de légumes
haricot vert, choux fleurs, champignons, courgette

Fromage frais nature sucré

Yaourt nature sucré

Tomme blanche

Bande marbré

Compote d'ananas

Flan à la vanille

MARDI | 17
Nov

**Carottes râpées
vinaigrette à la pomme** **N**

Betteraves à l'échalote

Friand au fromage

Bœuf bourguignon

Pavé du fromager à l'emmental

Choux-fleurs persillés

Boulgour aux petits légumes

Brie

Pave 1/2 sel

Yaourt nature sucré

Compote de pêches

Mille-feuilles

MERCREDI | 18
Nov

**Mousse de tomate
et fromage frais**

Salade méditerranéenne
couscous, macédoine, maïs, feuille de chêne, poivron

Cheeseburger

Ratatouille et semoule

Pommes de terre au four

Edam

Petit moulé noix

Yaourt nature sucré

Compote tous fruits

Gratin de poires

**Fromage blanc
crème de marron**

JEUDI | 19
Nov

**Houmous de haricots
blancs au curry**

Taboulé de quinoa **N**

Assiette de charcuteries
salami, pâté, roulade de dinde

Poulet sauce curry

Kefta d'agneau sauce tomate

Loubié bi zeit liban **N**

Riz lentilles liban **N**

Yaourt nature sucré

Gouda

Petit moulé

Cake aux fruits

**Compote de pommes et
abricots**

Mousse chocolat au lait

VENDREDI | 20
Nov

Chou blanc sauce échalotes

Coquillettes sauce cocktail

Œufs durs mayonnaise

Colin sauce mangue **N**

Emincé de volaille au citron

Jeunes carottes liban **N**

Spaghetti au pistou

Cotentin

Camembert

Yaourt nature sucré

Namoura liban **N**

Amandine

Compote de pommes et fraises

N 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