

Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 18
Nov

Salade verte aux noix

Dips carottes sauce ciboulette

Friand fromage

Assiette de charcuteries
salami, pâté, roulade de dinde

Blanquette de colin sauce pomme

Merguez

Semoule

Légumes couscous

Fraidou

Gouda

Yaourt nature sucré

Fromage blanc sucré

Assortiment fromages

Mousse chocolat au lait

Gâteau Anarico

Corbeille de fruits

Compote pommes pêches

MARDI | 19
Nov

Endives vinaigrette

Céleri rémoulade

Coquillettes sauce cocktail

Pâté en croûte

Roti de porc confit

Beignet calamar

Gratin d'épinards

Coquillettes

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Camembert

Fraidou

Fromage blanc sucré

Cake vanille

Entremets chocolat

Corbeille de fruits

Compote de pommes

JEUDI | 21
Nov

Carottes râpées vinaigrette

Salade verte aux croûtons

Salami

Betterave aux pommes

Poulet sauce champignons

Blanquette de saumonette

Pommes frites

Haricots verts

Saint-Paulin

Petit moulé

Yaourt nature sucré

Fraidou

Fromage blanc sucré

Compote pommes spéculoos

Pomme au four

Corbeille de fruits

Eclair chocolat

VENDREDI | 22
Nov

Potage de légumes

Artichaut et tomate

Assiette de charcuteries basques
chorizo, pâté canard, jambon sec

Chou-fleur au curry

Acras de morue

Lasagnes épinards chèvre

Filet lieu sauce aurore

Riz

Julienne de légumes au basilic

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Bûchette mi-chèvre

Fraidou

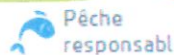
Fromage blanc sucré

Corbeille de fruits

Flan chocolat

Cocktail de fruits

Madeleine



Pêche
responsabl



Recette
Signature



Verger
EcoRespon



Produit
local



Spécialité
du chef



Plat
végétarien



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Dejeuners college

elior

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