

Au menu cette semaine - Déjeuner

 LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

LUNDI | 10 Mar

Friand fromage

Taboulé aux légumes

Salade verte emmental

Assiette de charcuteries
salami, pâté, roulade de dinde

Beignet de poisson 

Galette aux champignons de Paris 

Haricots verts

Coquillettes

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Mimolette

Fromage blanc

Fromage blanc sucré

Corbeille de fruits 

Mini-roulé à la fraise

Fromage blanc
compotée poire

Entremets au chocolat

Pain 

MARDI | 11 Mar

Céleri rémoulade 

Endives locales vinaigrette 

Pâté de campagne

Velouté de tomate

Hachis Parmentier

Filet de colin
meunière et citron

Carottes rôties 

Salade verte

Edam

Petit moulé

Yaourt nature sucré

Fromage blanc

Fromage blanc sucré

Cake vanille 

Compote pommes bananes

Corbeille de fruits 

Mousse pralinée

Pain 

 MENU À THÈME

JEUDI | 13 Mar

Carottes râpées au citron

Chou blanc aux raisins

Rillettes à la sardine

Salade verte

Pizza royale

Palette de porc à la diable

Blettes au gratin
sauce béchamel

Semoule

Brie

Fromy

Yaourt nature sucré

Fromage blanc

Fromage blanc sucré

Fromage blanc à la crème de marrons

Mousse noix de coco

Corbeille de fruits 

Madeleine

Pain 

VENDREDI | 14 Mar

Coquillettes au pistou

coquille, fromage, ail, basilic

Friand à la viande

Salade verte aux agrumes

Carottes râpées au citron

Colin pané 

Paupiette de veau

Epinards béchamel

Riz

Fondu Président®

Emmental

Yaourt nature sucré

Fromage blanc

Fromage blanc sucré

Corbeille de fruits 

Compote pommes fraises

Liégeois vanille

Gâteau marbré
chocolat 

Pain 



Pêche responsable



Plat végétarien



Vergers EcoRespon



Produit local



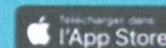
Spécialité du chef

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli **App' Table**

apptable.elior.com



Dejeuners college

elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre