

# Menu

Du 3 au 7 mai 2021

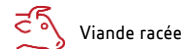
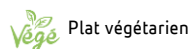


Fait maison



L'appétit du mieux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Haricots verts <b>BIO</b> vinaigrette	Œufs durs mayonnaise	<b>LE JOUR DU Végé</b> Taboulé	Concombre <b>BIO</b> vinaigrette
Sauté de dinde LR sauce grand-mère (champignons, ail, carottes, oignon, farine de riz)	Moules sauce curry	Rôti de veau sauce colombo	Pizza au fromage	Lasagnes à la bolognaise Pâtes
Riz pilaf <b>BIO</b> Courgettes <b>BIO</b> à la béchamel	Frites au four	Haricots plats persillés Flageolets	Salade verte	
Camembert	CANTAL FRANCE	Yaourt aromatisé	Fromage frais aux fruits	Petit moulé nature
Eclair au chocolat	Fruits de saison	Fruits de saison <b>BIO</b>	Cocktail de fruits au naturel	Crème dessert à la vanille
Yaourt à boire fraise & framboise Fraidou et baguette Briquette de jus de raisin	Briquette de lait demi écrémé Pompom au cacao Paille pom'pomme à boire	Croissant Briquette de jus d'orange Yaourt à boire fraise & framboise	Paille pom'pomme à boire Fruit de saison Miel et baguette	Briquette de lait demi écrémé Rocher coco choco Paille pom'pomme à boire

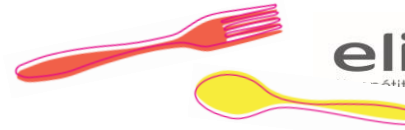


# Menu

Du 10 au 14 mai 2021



Fait maison



elior   
 - 4411 du mieux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine mayonnaise	Cœur de laitue et croutons	Carottes râpées vinaigrette LOCAL	Ascension	Pont de l'Ascension
Emincé de poulet LR sauce printannière (tomate, oignon, herbes de provence, jardinière de légumes, farine de riz)	Boulettes de bœuf à l'orientale	Filet de hoki ciboulette		
Epinards béchamel et pommes de terre	Semoule <b>BIO</b> Légumes couscous <b>BIO</b>	Riz <b>BIO</b> pilaf		
Edam	Fromage blanc nature et sucre	Coulommiers		
Fruits de saison	Tarte pommes abricots	Purée de pommes des vergers et fraises MAISON		
Briquette de lait demi écrémé Paille pom'pomme à boire Beurre et baguette	Yaourt à boire fruits panaché Briquette de jus de raisin Confiture de prunes et baguette	Briquette de lait demi écrémé Cakelet Fruit de saison		



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée

elior

# Menu

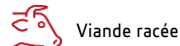
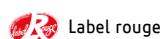
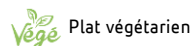
Du 17 au 21 mai 2021



Fait maison



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Haricots verts vinaigrette	Concombre vinaigrette	<b>LE JOUR DU Végé</b> Crêpe au fromage	Carroussel de crudités	Salade verte et maïs
Saucisse de Toulouse <i>*Saucisse de volaille</i>	Sauté de bœuf à la tomate	<b>N</b> Nuggets de blé	Emincé de poulet sauce cajun	Pavé de colin gratiné au fromage
Purée de pommes de terre	Blé <b>BIO</b> et courgettes <b>BIO</b>	Ratatouille Riz pilaf	Pommes smiles	Haricots beurrés à la tomate et coquillettes
Yaourt aromatisé <b>BIO</b>	Cotentin	Saint Nectaire <small>Appellation d'origine contrôlée</small> FRANCE		Bûchette mi-chèvre
Fruits de saison <b>BIO</b>	Donuts	Fruits de saison	<b>N</b> Cake à la mangue et crème anglaise	Liégeois chocolat
Yaourt à boire fruits panaché Petit moulé nature et baguette Briquette de jus d'orange	Briquette de lait demi écrémé Brioche Paille pom'pomme à boire	Fruit de saison Yaourt à boire fraise & framboise Beurre et baguette	Briquette de lait demi écrémé Madeleine Longue Paille pom'pomme à boire	Yaourt à boire fraise & framboise Fruit de saison Confiture de prunes et baguette

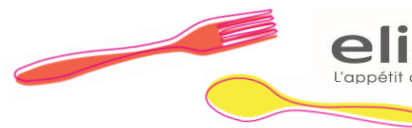


# Menu

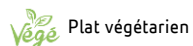
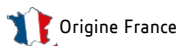
Du 24 au 28 mai 2021



Fait maison



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pentecôte	Pastèque	Salade de blé à la provençale	 Carottes râpées vinaigrette	 Rillettes de sardines
	Chicken wings	 Filet de merlu à l'aneth et citron	 Boulettes Azukis	 Rôti de veau echalote
	Pommes de terre rissolées BIO	Poelée de légumes Mélange danois	Petits pois BIO Riz créole BIO	Pâtes Haricots verts BIO
	Fromage blanc aromatisé	Carré de l'Est	 Munster	Fraidou
	Coupelle compote pommes banane	Fruits de saison BIO	Moelleux au chocolat	Fruits de saison
	Fromage fondu Président et baguette Briquette de jus de pomme Paille pom'pomme à boire	Yaourt à boire fruits panaché Mini roulé au chocolat Fruit de saison	Briquette de lait demi écrémé Paille pom'pomme à boire Confiture de fraises et baguette	Moelleux au citron Briquette de jus de raisin Yaourt à boire fraise & framboise



# Menu

Du 31 mai au 4 JUN 2021



Fait maison



elior L'appétit du mieux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre <b>bio</b> vinaigrette	Salade de pomme de terre cube à l'orientale	Tomate <b>BIO</b> à la vinaigrette	Macédoine mayonnaise	<b>LE JOUR DU Végé</b> Melon Jaune
Escalope de poulet LR au curry	Sauté de porc à la milanaise <b>BBC</b> *Sauté de dinde LR milanaise	Rôti de bœuf au jus	Brandade de MORUE	Omelette <b>bio</b>
Blé pilaf <b>bio</b> Chou romanesco	Carottes ciboulette Riz pilaf bio	Julienne de légumes Penne		Epinards à la béchamel Boulgour pilaf
Edam	Fromage frais sucré	Pont l'Evêque	Yaourt aromatisé	Fol épi
Flan nappé au caramel	Fruits de saison	Cake à la brisure de Daim	Fruits de saison <b>BIO</b>	Soupe de fraises à la menthe
Briquette de lait demi écrémé Rocher coco choco Paille pom'pomme à boire	Yaourt à boire fruits panaché Fruit de saison Beurre et baguette	Yaourt à boire fraise & framboise Palmier Briquette de jus d'orange	Briquette de lait demi écrémé Galette Saint Michel Paille pom'pomme à boire	Petit Louis et baguette Yaourt à boire fraise & framboise



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée

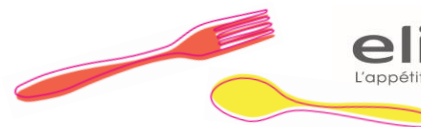


# Menu

Du 7 au 11 juin 2021



Fait maison



elior  
L'appétit du mieux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw	Radis et beurre	Crèmeux betteraves	<b>LE JOUR DU Végé</b> Salade verte et œuf	<b>N</b> Salade de riz au surimi
Sauté de bœuf sauce mexicaine	Filet de hoki sauce citron	Poulet rôti LR tajine	<b>N</b> Raviolis spinaci <b>BIO</b> à la ciboulette	Cordon bleu de volaille
Riz créole <b>BIO</b> Courgettes <b>BIO</b> à la mexicaine	<b>N</b> Légumes aïoli <b>BIO</b> (haricots verts, choux fleurs, carottes, pommes de terre)	Semoule Légumes couscous façon tajine		<b>N</b> Purée de carotte & patate douce
Cantal <small>Appellation d'origine contrôlée</small> FRANCE	Tomme blanche	Yaourt nature sucré	Ptit Louis	Fromage blanc <b>bio</b> et sucre
Purée de pommes et fruits rouges	Liégeois chocolat	Fruits de saison <b>bio</b>	Clafoutis aux cerises	Gaufre
Yaourt à boire fruits panaché Paille pom'pomme à boire Petit beurre - BISCUIT	Fraidou et baguette Briquette de jus d'orange Fruit de saison	Briquette de lait demi écrémé Paille pom'pomme à boire Fourrandise aux pépites de chocolat	Briquette de jus d'ananas Yaourt à boire fraise & framboise Confiture d'abricot et baguette	Briquette de lait demi écrémé Madeleine Paille pom'pomme à boire

**N** Nouveauté

Origine France

Plat végétarien

Local

Label rouge

Viande racée

elior

# Menu

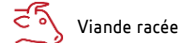
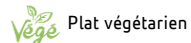
Du 14 au 17 JUIL 2021



Fait maison



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>N</b> Pastèque <b>bio</b>	Roulade de volaille	Salade verte <b>BIO</b> et maïs	Concombre <b>bio</b> vinaigrette	<b>LE JOUR DU Végé</b> Macédoine mayonnaise
Burger de bœuf au jus	 Paëlla au poisson	Sauté de veau sauce lyonnaise	Carré de porc fumé à la provençale *Rôti de dinde LR provençale	Tarte aux fromage
Coquillettes Ratatouille		Carottes braisées Pommes cubes à l'ail	Haricots blancs Haricots verts saveur soleil	Salade verte <b>bio</b>
Gouda	Yaourt aromatisé <b>bio</b>	Saint Nectaire FRANCE	Pavé 1/2 sel	Fromage frais nature et sucre
Mousse au chocolat	Fruits de saison	 Cake aux pépites de chocolat	Abricots au naturel	Beignet
Yaourt à boire fruits panaché Briquette de jus de raisin Miel et baguette	Briquette de lait demi écrémé Croissant Paille pom'pomme à boire	Barre bretonne Fruit de saison Yaourt à boire fraise & framboise	Yaourt à boire fraise & framboise Fraidou et baguette Briquette de jus de pomme	Briquette de lait demi écrémé Paille pom'pomme à boire Confiture de prunes et baguette



# Menu

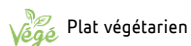
Du 21 au 25 JUIN 2021



Fait maison



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p>Pizza au fromage</p>	<p>Radis en rondelles à la vinaigrette</p>	<p><b>N</b></p> <p>Maquereau à la tomate</p>	<p>Tomate et concombre vinaigrette miel et colombo</p>	<p></p> <p>Carottes râpées vinaigrette</p>
<p>Couscous <b>BIO</b> vege</p> <p></p>	<p>Sauté de boeuf aux olives</p>	<p>Boulettes d'agneau sauce grand mère</p>	<p>Cheeseburger</p> <p><i>Nuggets de poisson</i></p>	<p></p> <p>Filet de merlu sauce cubaine et citron</p>
	<p>Penne <b>BIO</b> sauce tomate</p> <p>Petits pois <b>BIO</b></p>	<p><b>Blé BIO</b></p> <p>Pôelée de légumes <b>BIO</b></p>	<p>Frites au four</p>	<p>Courgettes <b>bio</b> aux parfums du jardin</p> <p>Riz safrané <b>bio</b></p>
<p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Camembert</p>	<p>Fromage blanc à la fraise</p>	<p>Fromage fondu Président</p>	<p>CANTAL </p>
<p>Fruits de saison</p>	<p></p> <p>Purée de pommes maison</p>	<p><b>Fruit de saison bio</b></p>	<p> <b>N</b></p> <p>Milk shake pomme banane</p>	<p> <b>N</b></p> <p>Cake à la myrtille</p>
<p>briquette de lait écrémé chocolat au lait et baguette compote à boire</p>	<p>briquette de jus de pomme fruit saison beurre et baguette</p>	<p>briquette de lait écrémé fourandise fraise coupelle compote de pomme</p>	<p>briquette jus d'ananas compote pomme à boire confiture abricot et baguette</p>	<p>yaourt à boire de retz saison</p> <p>sablé fruit</p>





# Menu

Du 28 juin au 2 juillet 2021



Fait maison



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate à la vinaigrette	<b>LE JOUR DU Végé</b> Betteraves mimosa	Roulé au fromage	Coupelle de pâté de volaille	Salade verte <b>bio</b>
Sauté de porc aux oignons BBC *Sauté de dinde aux oignons	<b>N</b> Chili sin carne <b>BIO</b> <b>Végé</b>	Rôti de bœuf sauce printannière	Raviolis de saumon	Filet de merlu sauce aneth et citron
<b>N</b> Purée de pdt carottes brocolis <b>BIO</b>		Haricots verts <b>bio</b> à l'ail Blé <b>bio</b>		<b>N</b> Compotée de tomate et penne <b>bio</b>
Tome blanche	Yaourt nature sucré	Brie	Fromage frais aux fruits	Cantal
<b>N</b> Gâteau amande, abricot pomme tatin	Fruits de saison	Fruits de saison	Compote de pommes et petit beurre	Barre Bretonne
fraidou et baguette briquette pur jus sd raisin	briquette de lait demi écrémé fruit saison pompom cacao	croissant briquette de jus d'orange yaourt à boire	fruit de saison coupelle compote pomme fraise miel et baguette	briquette de lait demi écrémé rocher coco compote à boire



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



# Menu

Du 5 au 6 juillet 2021



Fait maison



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine mayonnaise	Tomate croq <b>bio</b> au sel			
Axoia de bœuf <i>Galette basquaise</i>	Poulet froid LR mayonnaise Filet de saumon mayonnaise			
Courgette et riz	Salade de torti au pesto			
Camembert	Fromage frais au fruit			
Fruit de saison <b>bio</b>	Donuts			
briquelette de lait demi écrémé fruit de saison beurre et baguette	yaourt à boire briquelette jus de raisin confiture de prune et baguette			



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée

