

Végétarien

Semaine du 14 au 18 mai 2018



elior

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Friand au fromage	Concombre vinaigrette maison	Betteraves Bio	Carottes râpées vinaigrette maison
Omelette au fromage	Galopin de veau grillé	Cordon bleu	Rôti de porc Local aux herbes	Filet de Lieu sauce crème
Coquillettes	Petits pois	Haricots verts	Lentilles	Pâtes torsade
Tomme blanche				
Yaourt aux fruits Local	Purée de pommes Bio	Fruit de saison bio	Fruit de saison	Bande marbré beurre

Plats préférés des enfants

Innovation culinaire



















Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs



Semaine du 21 au 25 mai 2018

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	Salade de riz (Riz, Olives noires et vertes, Haricots rouges, Poivrons) 	Salade printanière (Emmental, Salade iceberg, tomates) 	Radis beurre 	Duo de concombre et maïs 
	 Sauté de porc au curry 	Penne colombine (Penne, jambon de dinde, crème, oignons, ail, tomates, poivrons, lardons) 	 Rôti de veau frais aux bes de provence 	 Filet de lieu sauce Nantua 
	Flan de blettes 	Carottes fraîches persillées 	Pommes vapeur 	
	Fromage blanc			
	Fruit de saison 	Flan au chocolat 	Gaufre au sucre glace 	Bâtonnet de glace au chocolat 

Plats préférés
des enfants 

Innovation
culinaire 



















Recettes
développement durable 

Recettes
d'ici et d'ailleurs 



Semaine du 28 mai au 01 juin 2018

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Choux-fleurs sauce aurore 	Macédoine mayonnaise 	Carottes rapées 	tartare de tomate et maïs 	Melon 
 Escalope de poulet gratinée aux champignons 	Filet de colin meunière 	Palette de porc à la diable	 Emmincé de bœuf à la Bourguignonne 	Sauté de dinde à la basquaise 
Pomme de terre et carottes 	Riz créole 	Purée de brocolis	Petits pois 	Torti 
			Edam	
Fruit de saison 	 Fruit de saison bio	Purée de pommes et coings	Moëlleux aux framboises 	Fromage blanc aux fruits

Plats préférés des enfants 

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 

















Recettes d'ici et d'ailleurs 



Végétarien

Semaine du 04 au 08 juin 2018

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œufs durs sauce cocktail 	Salade méditerranéenne (couscous, macédoine, maïs, batavia, poivrons) 	Betteraves vinaigrette 	Salade portugaise (tomate, concombres, olives vertes, batavia, poivron) 	Saucisson à l'ail 
Boulgour tandoori 	Nuggets de volaille 	Sauté de bœuf en estouffade	Galopin de veau grillé 	Filet de lieu à la tapenade 
	Epinards à la béchamel	Penne 	Haricots verts 	Semoule 
				Petits suisses sucrés 
 Fruit de saison bio	 Yaourt aux fruits Bio	Fruit de saison	Liégeois au chocolat 	Fruit de saison

Plats préférés des enfants 

Innovation culinaire 


















Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 



Semaine du 11 au 15 juin 2018

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes Bio râpées  	Pamplemousse 	Melon 	Concombre à la pékinoise (concombre, ciboulette, carottes radis, gingembre sauce nems) 	Tomate vinaigrette 
 Jambon blanc Label 	 Charcuterie du Blavet Merguez	 Omelette nature Bio 	 Rôti de bœuf Local	Jambalaya (sauté de dinde, chorizo, tomate, poivrons riz, carottes oignons) 
Purée de patates douces 	Pèle-mêle provençal 	Choux-fleurs persillés	Courgettes et pommes de terre 	
Fraidou				
Petit pot vanille chocolat 	Fruit de saison	Pomme au four	Mousse chocolat au lait	Cake croustillant crumble

Innovation
culinaire 





















Recettes
développement durable 

Recettes
d'ici et d'ailleurs 



Semaine du 18 au 22 juin 2018















elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de campagne 	Concombre vinaigrette maison 	Salade de riz (Riz, Olives noires et vertes, Haricots rouges, Poivrons)	Rillettes à la sardine (sardine, ciboulette, fromage blanc, citron mayonnaise) 	Soupe andalouse (poivrons, oignons, basilic, tomates, concombres, gressins) 
 Filet de poisson	Emincé de dinde sauce suprême 	Palette de porc sauce diable	 Emincé de bœuf poivrons courgettes	Filet de lieu à l'indienne 
Riz ratatouille 	Coquillettes 	Haricots beurre en persillade	Semoule 	Carottes fraîches persillées
	Gouda			
 Fruit de saison Bio	 Yaourt aux fruits Bio	Fruits de saison	Fruits de saison 	Cake à la noix de coco 
Plats préférés des enfants 	Innovation culinaire 	Recettes développement durable 	Recettes d'ici et d'ailleurs 	

Semaine du 25 au 29 juin 2018

Végétarien

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade club (batavia, jambon, emmental, tomate) 	Betteraves sauce crémeuse 	Tomate ciboulette 	Œufs durs mayonnaise  	Salade de pommes de terre (pomme de terre, échalote, persil, tomate)
Nuggets de volaille 	Saucisse fumée 	Rôti de dinde sauce basquaise	Blé à l'andalouse (oignons, ail, poivrons, courgette, champignons, maïs, petits pois, mélange tandoori, sel, poivre) 	Filet de colin meunière 
Potatoes spicy 	Courgettes Mexique (courgettes, ail, oignons, paprika, cumin, maïs, haricots rouges)	Purée de pommes de terre		Pêlé-mêlé provençal
			Coulommiers	
Petit pot vanille chocolat 	 Corbeille de fruits Bio	Flan à la vanille 	Moelleux au fromage blanc et vanille 	Fruit de saison

Plats préférés des enfants 


















Innovation culinaire 

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 



Semaine du 02 juin au 06 juillet 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade hollandaise Bio (batavia, gouda, tomates)</p>  	<p>Végétarien</p> <p>Carottes Bio râpées</p>  	<p>Crêpe au fromage</p>	<p style="text-align: center;">R E P A S P I Q U E N I Q U E</br></p>	<p>Duo de saucissons </p>
<p>Penne colombine (Penne, jambon de dinde, crème, oignons, ail, tomates, poivrons, lardons) </p>	<p>Omelette sauce basquaise </p>	<p>Gratin de Macaroni à la bolognaise</p>  		<p>Parmentier de poisson</p>
<p>Fruit de saison bio</p> 	<p>Fruit de saison </p>	<p>Petit pot vanille fraise </p>		<p> Saint-Paulin Bio</p>
<p>Plats préférés des enfants </p>	<p>Innovation culinaire </p>	<p>Recettes développement durable </p>		<p>Recettes d'ici et d'ailleurs </p>