

Menus du 02 au 08 Juin 2025

Le chef et son équipe ont cuisine pour vous

	Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06	Samedi 07	Dimanche 08
D E J U N E R	Betteraves en salade ***	Salade de tomates au basilic ***	Salade verte ***	Houmous betteraves et pois chiches ***	Carottes râpées au maïs ***	Crêpe au fromage ***	Salade haricots verts raisins parmesan ***
	Brandade de poisson à l'estragon ***	Escalope de dinde viennoise	Chili con carne ***	Boulettes d'agneau aux épices libanaises	Lasagnes épinards ricotta ***	Paupiette de veau sauce poivre vert	Poulet basquaise
	Camembert ***	Tortis tricolores	con	Ragoût de légumes et pommes de terre cubes ***	Croc lait ***	Purée de carottes ***	Riz ***
	Fruit ***	Courgettes ***	carne ***	Carré Président ***	Crème dessert	Brie ***	Bûche du Pilat ***
		Yaourt ***	Carré de l'Est ***	Mouhalabieh (entremets libanais) ***	Gâteau de semoule	Tarte normande	
	Compte pomme fraises	Crème pâtissière à la noix de coco	MENU LIBAN				
D I N E R	Velouté poireaux ***	Taboulé à l'huile d'olive ***	Soupe à l'oignon ***	Croïsson champignons ***	Salade de riz vinaigrette ***	Roulade de volaille aux olives ***	Salade de pommes de terre ***
	Croustifromage	Moussaka	Omelette	Fricassée de foies de volaille	Mousseline poisson sauce safranée	Blé à l'andalouse	Gratin de chou fleur
	Petits pois carottes ***		Jardinière de légumes ***	Haricots verts persillés ***	Mélange de légumes et haricots plats ***	(courgettes, champignons, petits pois, maïs, épices) ***	aux lardons
	Vache qui rit ***	Coulommiers ***	Pavé demi sel ***	Cantal AOC ***	Petit suisse ***	Petit moulé aux noix ***	Yaourt aromatisé ***
	Flan nappé caramel	Fruit	Liégeois vanille	Compote de fruits	Beignet aux pommes	Fruit	Fruit



: cuisiné par le chef et son équipe



: viande française



: MSC pêche durable



: verger écoresponsable



: issu de l'agriculture biologique



: haute valeur environnementale

elior ©
L'appétit du mieux