

Menus du 16 au 22 Juin 2025

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20	Samedi 21	Dimanche 22
D E J U N E R	Brocoli sauce salade *** Palette de porc à la moutarde Torsades Haricots verts *** Vache qui rit *** Fruit	Coleslaw *** Feuilleté de poisson au beurre blanc Pommes campagnardes Dés de courgettes *** Rondelé aux noix *** Fromage blanc aux myrtilles	Rillettes de poisson (maquereaux) *** Curry de légumes et pois chiches au lait de coco et riz *** Emmental *** Compote de fruits	Céleri rémoulade au paprika *** Pâtes bio 1/2 complètes bolognaise (sauce à part) *** Yaourt *** Fruit	Haricots verts en salade *** Filet de poisson aux baies roses Pommes persillées Gratin d'épinards *** Edam *** Chausson aux pommes	Salade de lentilles à l'échalote *** Poulet aux amandes Poêlée de légumes Saint Paulin *** Compote de fruits	Œuf dur mayonnaise *** Sauté de porc sauce colombo Farfalles Tomme *** Gâteau à l'ananas
	Salade de riz *** Moussaka aubergines bœuf *** Petits suisse aromatisé *** Donut	Friand à la viande *** Gratin de chou fleur à la volaille *** Camembert *** Crème pâtissière aromatisée	Salade verte *** Jambonneau à l'échalote Purée de pommes de terre *** Fraidou *** Fruit	Salade de pois chiches *** Beignets de calamar Jeunes carottes persillées *** Coulommiers *** Mousse au chocolat	Soupe de courgettes *** Crêpe au fromage Mélange de petits pois *** Pavé demi sel *** Fruit	Taboulé *** Tarte aux poireaux Salade verte *** Fromage blanc *** Pomme cuite à la cannelle	Soupe à l'oignon *** Courgette farcie sauce tomate Polenta *** Yaourt aromatisé *** 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

"Les purées des mixés contiennent systématiquement un féculent"