

Menus du 29 septembre au 05 Octobre 2025

Le chef et son équipe ont cuisine pour vous

	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03	Samedi 04	Dimanche 05
D E J U N E R	Dés de betteraves vinaigrette ***	Carottes râpées au cerfeuil ***	Chou rouge émincé ***	Rillettes de poisson à l'aneth ***	Salade de haricots verts ***	Céleri aux poires ***	Croisillon champignons ***
	Lasagnes ***	Boulettes de bœuf VBF sauce orientale ***	Diot sauce vin blanc ***	Risotto ***	Filet de lieu noir agrumes gingembre ***	Colombo de bœuf ***	Rôti de porc à la crème aux herbes ***
	au saumon ***	Purée de pommes de terre ***	Polenta ***	de crozets ***	Semoule sauce tomate ***	aux penne ***	Melange de légumes et haricots plats ***
	Camembert ***	Dés de courgettes ***	Julienne de légumes ***	forestiers ***	Jeunes carottes ***	Emmental ***	Bûche du Pilat ***
	Fruit ***	Coulommiers ***	Carré Président ***	Yaourt aromatisé ***	Yaourt nature ***	Salade de fruits ***	Tarte normande ***
D I N E R	Terrine sauce aux herbes ***	Soupe de poireaux ***	Salade de pâtes à l'italienne ***	Velouté de courgettes ***	Pâté de campagne ***	Macédoine de légumes ***	Salade verte ***
	Curry de légumes ***	Tarte ***	Poulet sauce aigre douce ***	Croque Monsieur ***	Tortilla ***	Escalope de dinde viennoise ***	Parmentier ***
	aux cacahuètes et riz ***	bleu et champignons ***	Chou fleur au persil ***	Salade mélangée ***	automne ***	Epinards hachés béchamel ***	de poisson à l'estragon ***
	Petit suisse aromatisé ***	Petit moulé ail et fines herbes ***	Edam ***	Vache qui rit ***	Saint Paulin ***	Fraidou ***	Fromage blanc ***
	Compote de fruits ***	Banane rôtie sauce chocolat ***	Smoothie ***	Crème ardéchoise ***	Fruit ***	Crème pâtissière à la noix de coco ***	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