

Menus du 15 au 21 Septembre 2025

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19	Samedi 20	Dimanche 21
D E J E U N E R	Macédoine mayonnaise du soleil *** Légume farci et son coulis Semoule *** Yaourt nature *** Fruit	Concombre au fromage frais *** Jambon braisé sauce brune *** Torsades Chou fleur persillé *** Pavé demi sel *** Donut	Terrine de légumes *** Cuisse de poulet au jus *** Pommes campagnardes Bâtonnets de carottes *** Brie *** Smoothie	Saucisson à l'ail *** Crêpe à l'emmental *** Aubergines et courgettes rôties *** Vache qui rit *** Semoule au lait	Salade de tomates au basilic *** Lasagnes au saumon *** Coulommiers *** Fromage blanc aux myrtilles	Céleri râpé au fromage blanc *** Saucisse de Toulouse *** Polenta *** Tomme blanche *** Compote de fruits	Chou fleur rémoulade *** Sauté de dinde Marengo *** Purée de pommes de terre *** Bleu *** Salade fruits exotiques lait de coco
	Lentilles aux aromates *** Escalope viennoise Poêlée de légumes *** Saint Paulin *** Mousse au chocolat	Fenouil à l'aneth *** Dos de colin curry coco Riz *** Laitage *** Fruit	Crème de petits pois *** Tarte aux poireaux Salade verte *** Yaourt nature *** Compote de fruits	Coleslaw *** Salade de haricots rouges aux œufs durs *** Edam *** Fruit au sirop	Haricots verts à l'échalote *** Hachis Parmentier VBF de légumes *** Edam *** Crème pâtissière aux raisins secs	Salade verte *** Gratin de macaronis aux légumes frais de saison *** Croc lait *** Fruit	Salade de crozets fraîcheur *** Jambon à la russe *** Fromage blanc *** Fruit



: cuisiné par le chef et son équipe



: viande française



: MSC pêche durable



: verger écoresponsable



: issu de l'agriculture biologique



: peut être consommé chaud ou froid

elior

Appetit au mieux