






















## Menus du 17 au 23 Novembre 2025

Le chef et son équipe ont cuisine pour vous

	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Samedi 22	Dimanche 23
D E J U N E R	<b>Chou fleur</b> rémoulade au curry ***	<b>Salade auvergnate</b> ***	<b>Betteraves persillées</b> ***	 <b>Coleslaw</b> ***	<b>Salade verte</b> ***	 <b>Taboulé</b> ***	 <b>Pâté de foie</b> ***
	<b>Poisson sauce vierge exotique</b>  ***	 <b>Potée</b> ***	 <b>Couscous</b> ***	<b>Beignets de calamars</b> ***	 <b>Tartiflette</b> ***	<b>Moussaka</b> ***	<b>Fricadelle de bœuf</b> ***
	<b>Tortis</b> ***	<b>auvergnate</b> 	<b>merguez boulettes d'agneau</b> ***	<b>Macaronis</b> ***			<b>Purée de pommes de terre</b> ***
	<b>Poêlée de légumes au gingembre</b> ***	<b>Bleu d'Auvergne AOP</b> ***	<b>Fraidou</b> ***	<b>Piperade</b> ***			<b>Fromage blanc</b> ***
	<b>Tomme</b> ***	<b>Flognarde aux pommes</b> 	<b>Fruit</b> ***	<b>Vache qui rit</b> ***	<b>Yaourt</b> ***	<b>Coulommiers</b> ***	<b>Paris Brest</b> ***
	<b>Crème dessert chocolat</b> ***			<b>Crème à la fleur d'oranger</b> 	<b>Compote de fruits</b> ***	<b>Fruit</b> ***	
D I N E R	<b>Salade verte</b> ***	<b>Crème à l'oseille</b> ***	<b>Saucisson à l'ail</b> ***	<b>Croisillon à l'emmental</b> ***	<b>Salade de haricots rouges</b> ***	<b>Salade verte</b> ***	<b>Potage Crécy</b>  ***
	<b>Hachis</b> ***	<b>Sauté de poulet à l'estragon</b> 	<b>Tarte chèvre et tomate</b> 	<b>Gratin de salsifis</b> 	 <b>Omelette</b> ***	 <b>Riz</b> ***	 <b>Clafoutis</b> ***
	<b>Parmentier</b> ***	<b>Haricots beurre</b> ***	<b>Salade verte</b> ***	<b>à la dinde</b> 	<b>Printanière de légumes</b> ***	<b>sauce poulet lentilles coco</b> 	 <b>poisson épinards</b> ***
	<b>Petit suisse nature</b> ***	<b>Petit moulé</b> ***	<b>Petit suisse aromatisé</b> ***	<b>Saint Paulin</b> ***	<b>Edam</b> ***	<b>Saint Morêt bio</b> ***	<b>Yaourt</b> ***
	<b>Fruit</b> ***	<b>Fruit</b> ***	<b>Smoothie</b> 	<b>Liégeois vanille</b> ***	<b>Fruit</b> ***	<b>Compote de fruits</b> ***	<b>aux fruits</b> ***



: cuisiné par la chef et son équipe



: viande française



: MSC pêche durable



: verger écoresponsable



: issu de l'agriculture biologique



: haute valeur environnementale

elior®  
l'appétit du mieux