

## Menus du 24 au 30 Novembre 2025

Le chef et son équipe ont cuisine pour vous

	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28	Samedi 29	Dimanche 30
D E J U N E R	Macédoine de légumes mayonnaise ***	Friand à la viande ***	Salade verte ***	Céleri rémoulade au curry ***	Coleslaw ***	Salade verte ***	Pâté forestier ***
	Blanquette de volaille ***	Paupiette de poisson sauce américaine ***	Chili ***	Palette de porc à la diable ***	Filet de poisson manière au citron ***	Risotto ***	Poule au pot ***
	Coudes (pâtes)	Semoule	con carne ***	Polenta	Pommes vapeur	de perles de blé	et ses légumes
	Gratin de chou fleur ***	Bâtonnets de carottes ***	***	Blettes persillées ***	Epinards hachés à la crème ***	***	***
	Pavé demi sel ***	Camembert ***	Yaourt ***	Gouda ***	Emmental ***	Petit suisse nature ***	Fromage sec ***
	Fruit	Compote de fruits	Gâteau basque	Fruit	Crème dessert caramel	Fruit	Cheesecake au spéculoos
D I N E R	Salade de pois chiches ***	Velouté de bolets ***	Salade de pommes de terre ***	Soupe de tomates ***	Betteraves vinaigrette ***	Haricots beurre à l'échalote ***	Crème de cresson ***
	Croustillant fromage	Macaronis bio 1/2 complets	Mijotée d'agneau	Gratin de courgettes	Saucisse fumée à la savoyarde	Tarte	Dos de colin sauce matelote
	Haricots verts en persillade ***	à la carbonara ***	à la marocaine ***	à la volaille ***	Riz ***	aux légumes ***	Purée de pommes de terre ***
	Yaourt aromatisé ***	Petit moulé saveur noix ***	Carré de l'est ***	Fromage fouetté au sel de Guérande ***	Carré Président ***	Brie ***	Fromage blanc ***
	Mousse au chocolat	Fruit	Fromage blanc de campagne mangue	Délice aux fruits	Compote pommes à la châtaignes	Gâteau de semoule aux raisins	Fruit

: cuisiné par le chef et son équipe : viande française : MSC pêche durable : verger écoresponsable : issu de l'agriculture biologique : haute valeur environnementale

elior