

Menus du 09 au 15 Mars 2026

Le chef et son équipe ont cuisine pour vous

	Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13	Samedi 14	Dimanche 15
D E J E U N E R	Betteraves à l'échalote ***	Salade verte ***	Chou rouge sauce soja citron vert ***	Saucisson à l'ail ***	Macédoine de légumes vinaigrette ***	Croisillon champignons ***	Céleri aux poires ***
	Lasagnes ***	Tartiflette ***	Cassolette océane ***	Dahl ***	Sauté de porc au cidre ***	Parmentier ***	Potée ***
	ricotta		Semoule	de lentilles	Polenta	de veau	garnie
	épinards ***	***	Dés de courgettes ***	et riz ***	Haricots beurre ***	aux légumes ***	***
	Fraidou ***	Yaourt ***	Camembert ***	Croc lait ***	Coulommiers ***	Rondelé nature ***	Buche du Pilat ***
	Fruit	Compote de fruits	Gâteau à l'orange	Crème pâtissière aromatisée ***	Fruit	Fruit de saison	Tarte normande
D I N E R	Fenouil émincé ***	Potage Crécy (carottes) ***	Salade de pois chiches au cumin ***	Velouté de tomates ***	Salade de pommes de terre ***	Salade verte ***	Potage Corneilles (haricots verts) ***
	Cordon bleu	Boulettes de bœuf VBF sauce tomate ***	Flan de légumes ***	Macaronis ***	Filet de colin pané et citron ***	Quiche	Tomate farcie sauce tomate
	Carottes persillées ***	Petits pois à l'étuvée ***	et blé à l'origan ***	à la volaille ***	Purée de brocoli ***	aux poireaux ***	Boulgour ***
	Buche du Pilat ***	Emmental ***	Fromage fondu président ***	Edam ***	Fromage blanc ***	Petit suisse aromatisé ***	Yaourt nature ***
	Liégeois vanille	Fruit de saison	Smoothie ***	Fruit ***	Chausson aux pommes ***	Entremets chocolat	Compote de fruits



: 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

"Les purées des mixés contiennent systématiquement un féculent"