

Menus du 16 au 22 Mars 2026

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20	Samedi 21	Dimanche 22
D E J E U N E R	Betteraves au fromage de brebis ***	Chou blanc haché au curry ***	Carottes râpées vinaigrette ***	Roulade de vola aux olives ***	Céleri rémoulade au paprika ***	Salade verte ***	Croisillon au fromage ***
	Sauté de volaille sauce estragon ***	Pennes bio demi complets ***	Cuisse de poulet rôtie ***	Boulettes de veau sauce piquante ***	Filet de colin meunière et citron ***	Andouillette à la moutarde ***	Chili ***
	Riz créole	à la carbonara	Pommes de terre sautées	Flageolets au jus	Pâtes	Purée de pommes de terre	con carne
	Purée de légumes ***	***	Haricots verts ***	Carottes persillées ***	Courgettes sautées ***	***	***
	Petit moulé nature ***	Vache qui rit ***	Brie ***	Yaourt ***	Carré de l'Est ***	Fromage blanc ***	Tomme de Savoie AOP ***
	Mousse au chocolat	Smoothie	Fruit de saison	Délice abricots	Compote de fruits	Fruit de saison	Paris Brest
D I N E R	Salade verte ***	Potage Saint Germain ***	Brocoli vinaigrette ***	Potage cultivateur ***	Salade de riz ***	Crème de maïs ***	Salade de pâtes ***
	Hachis	Beignets de calamars	Blé à la cantonnaise ***	Croque Monsieur	Polpetonne sauce tomate	Emincé de poulet sauce asiatique ***	Quenelles de brochet au fumet de poisson
	Parmentier ***	Ratatouille ***	(haricots rouges, champignons, petits pois, légumes) ***	Salade verte ***	Chou fleur persillé ***	Poêlée de légumes ***	Gratin d'épinards en branches ***
	Yaourt aromatisé ***	Bleu ***	Pavé demi sel ***	Buche du Pilat ***	Petit suisse aromatisé ***	Saint Paulin ***	Rondelé ***
	Fruit	Riz au lait de coco et mangue	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Crème pâtissière Oréo	Liégeois vanille	Fruit de saison



: 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