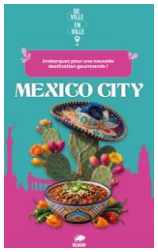
Menus du 19 au 25 Octobre 2026

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23	Samedi 24	Dimanche 25
DEJEUNER	Macédoine de légumes mayonnaise *** Blanquette de volaille *** Tortis tricolores bio Chou fleur béchamel *** Pavé demi sel *** Fruit	Friand à la viande *** Quenelle fraiche de brochet sauce Nantua *** Semoule Bâtonnets de carottes *** Camembert *** Compote de fruits	Crème de maïs *** Mole mexicain  Yaourt nature *** Flan chocolat piment citron ve	Céleri sauce indy *** Palette de porc à la diable *** Polenta Blettes persillées *** Emmental *** Fruit	Coleslaw *** Filet de poisson meunière au citron *** Pommes vapeur Epinards hachés à la crème *** Gouda *** Crème dessert caramel	Salade verte *** Risotto *** de perles de blé au potiron *** Petit suisse nature *** Fruit	Pâté forestier *** Poule au pot *** et ses légumes *** Fromage sec *** Cheesecake au spéculoos
DINER	Salade de pois chiches au cumin *** Croustillant fromage Haricots verts en persillade *** Yaourt aromatisé *** Mousse au chocolat	Velouté de bolets *** Macaronis bio 1/2 complets à la carbonara *** Rondelé ail et fines herbes *** Fruit	Salade de pommes de terre *** Mijotée d'agneau à la marocaine *** Carré de l'est *** Fromage blanc de campagne mangue	Soupe de tomates *** Gratin de courgettes à la volaille *** Fromage fouetté au sel de Guérande *** Délice aux fruits	Betteraves vinaigrette *** Saucisse fumée à la savoyarde Riz *** Carré Président *** Compote pommes à la châtaigne	Haricots beurre à l'échalote *** Tarte aux légumes *** Brie *** Gâteau de semoule aux raisins	Crème de cresson *** Poisson sauce matelote Purée de pommes de terre *** Fromage blanc *** Fruit

: 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