Menus du 26 Octobre au 01 Novembre 2026

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30	Samedi 31	Dimanche 01
DEJEUNER	Betteraves aux herbes *** Penne bio demi complets *** à la bolognaise *** Rondelé *** Liégeois vanille	Cake lardons figues *** Blanquette de la mer *** Semoule Brunoise de légumes *** Bûchette mi chèvre *** Délice aux fruits	Chou fleur vinaigrette *** Poulet Yassa *** Pommes de terre Ratatouille *** Yaourt *** Donut	Carottes râpées aux olives *** Quiche *** au potiron  *** Mimolette *** Fromage blanc mangue et chocolat	Fenouil émincé au miel et cumin *** Sauté de porc aux olives *** Polenta *** Coulommiers *** Compote de fruits	Haricots verts en salade *** Cordon bleu *** Petits pois à l'étuvée *** Fraidou *** Fruit	*** Choucroute *** garnie *** Tomme de Savoie IGP *** Tarte au citron
	HALLOWEEN						TOUSSAINT
DINER	Crêpe au fromage *** Fricassée de volaille aux haricots verts *** Saint Paulin *** Compote de fruits	Roulade de volaille *** Tarte aux poireaux *** Petit suisse aromatisé *** Fruit	Potage de légumes *** Curry corail coco épinards Riz *** Fraidou *** Crème dessert chocolat	Croisillon champignons *** Moussaka *** Saint Morêt *** Fruit	Crème d'asperges *** Gratin de macaronis dinde et champignons *** Yaourt aromatisé *** Pêche au sirop	Salade de riz *** Œufs florentine *** Brie *** Crème pâtissière aromatisée	Brocoli vinaigrette *** Feuilleté de poisson au beurre blanc Julienne de légumes *** Yaourt *** 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