# Menus du 09 au 15 Novembre 2026

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

| | Lundi 09 | Mardi 10 | Mercredi 11 | Jeudi 12 | Vendredi 13 | Samedi 14 | Dimanche 15 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DEJEUNER | Salade de riz<br>***<br>Sauté de dinde<br>Marengo<br>***<br>Tortis tricolores<br>Navets braisés<br>***<br>Yaourt<br>***<br>Fruit | Terrine de légumes sauce aux herbe<br>***<br>Saucisse de Toulouse sauce vin rouge<br>***<br>Lentilles<br>Bâtonnets de carottes<br>***<br>Fromage fouetté au sel de Guérande<br>***<br>Compote de fruits | Haricots verts aux gésiers<br>***<br>Canard à l'orange<br>***<br>Polenta<br>***<br>Carré de l'Est<br>***<br>Paris Brest | Houmous<br>***<br>Galette de boulgour à la mexicaine<br>***<br>Quinoa<br>Courgettes à la crème<br>***<br>Brie<br>***<br>Mousse au chocolat | Cervelas vinaigrette<br>***<br>Pavé de poisson à la bordelaise<br>***<br>Pommes vapeur<br>Epinards hachés à la crème<br>***<br>Yaourt<br>***<br>Beignet aux pommes | Crêpe au fromage<br>***<br>Kefta de veau façon tajine<br>***<br>Légumes couscous<br>***<br>Mimolette<br>***<br>Gâteau de semoule | Champignons au fromage frais<br>***<br>Cuisse de poulet sauce chasseur<br>***<br>Gratin dauphinois<br>***<br>Fromage sec<br>***<br>Gâteau maison |
| DINER | Betteraves à la fêta<br>***<br>Boulettes de blé et légumes thaï<br>Purée de brocoli<br>***<br>Camembert<br>***<br>Crème dessert au caramel | Salade verte<br>***<br>Quiche<br>au potiron<br>***<br>Montcadi<br>***<br>Fruit | Potagère de légumes<br>***<br>Poissonnette au citron<br>Petits pois au jus<br>***<br>Rondelé nature<br>***<br>Yaourt aux fruits | Coleslaw<br>***<br>Tortellinis<br>de bœuf<br>***<br>Petit suisse aromatisé<br>***<br>Fruit | Taboulé (de boulgour)<br>***<br>Œufs Dubarry<br>(chou fleur)<br>***<br>Croc lait<br>***<br>Compote de fruits | Céleri vinaigrette<br>***<br>Gratin<br>de crozets<br>***<br>Yaourt aromatisé<br>***<br>Fruit | Velouté d'asperges<br>***<br>Escalope viennoise<br>Mélange 3 légumes<br>***<br>Pavé demi sel<br>***<br>Fruit |

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

elior
L'appétit du mieux