



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 6/3 au 10/3	<p>LE JOUR DU </p> <p>Tortellonis </p> <p>Pomodoro Sauce Tomate </p> <p>Cantal </p> <p>Petit Moulé aux Noix</p> <p>Assortiment de Fruits</p>	<p>Laitue Iceberg Courgettes Râpées</p> <p>Nuggets de Volaille & Ketchup <i>Végétarien : Bouchée de Blé</i></p> <p>Haricots Vert à l'Ail </p> <p>Riz Pilaf </p> <p>Yaourt Nature Sucré Fromage Frais sucré</p>		<p>Concombre Vinaigrette Salade Farandole</p> <p>Sauté de Bœuf aux Olives </p> <p><i>Végétarien : Croque Veggi Tomate</i> Purée</p> <p>Crème Anglaise Flan au Chocolat</p>	<p> Pavé Colin Herbes de Provence <i>Végétarien : Bouchée au Pistou</i></p> <p>Carottes à la Crème </p> <p>Boulgour</p> <p>Coulommiers Fourme d'Ambert </p> <p>Assortiment de Fruits </p>
du 13/3 au 17/3	<p> Escalope Dinde Vallée d'Auge <i>Végétarien : Pané Blé Fromage Epinard</i></p> <p>Purée de Potiron</p> <p>Fraidou Comté </p> <p>Assortiment de Fruits </p>	<p> Rôti de Bœuf au Jus <i>Végétarien : Stick Végétarien</i></p> <p>Haricots Blanc Façon Moquette</p> <p>Camembert </p> <p>Tomme </p> <p>Mousse au Chocolat Noir Liégeois Vanille</p>		<p>Laitue Iceberg Pomelos & Sucre</p> <p> Limande Meunière & Citron <i>Végétarien : Galette Basquaise</i></p> <p>Gratin de Chou Fleur </p> <p>Clafoutis aux Pommes </p> <p>Moelleux au Citron</p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Carottes Râpées </p> <p>Chou Blanc Râpé Vinaigrette </p> <p>Penne </p> <p>Petits Pois au Fromage </p> <p>Yaourt Aromatisé Fromage Frais aux Fruit</p>



Nouveauté



Origine France



Viande racée



Agriculture Biologique



Local



Pêche responsable



Agriculture Raisonnée



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus sans porc



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 20/3 au 24/3	<p>Rôti de Veau Bobotie <i>Végétarien : Quenelle Mornay</i> Haricots Beurre à l'Ail Mélange de Céréales</p> <p>Brie Pointe Gouda</p> <p>Assortiment de Fruits</p>	<p> Sauté de Porc* Basquaise <i>Végétarien : Raviolis au Tofu</i> Coquillettes</p> <p>Saint Nectaire Fol Epi</p> <p>Assortiment de Fruits <i>*escalope de dinde Basquaise</i></p>		<p>LE JOUR DU </p> <p> Concombre Sce Indienne Dahl Lentilles Corail & Riz</p> <p>Fromage Blanc</p> <p>& Coulis de Mangue</p>	<p>Salade Coleslaw Salade Composée</p> <p>Beignet de Calamar & Citron <i>Végétarien : Œuf Dur</i> Epinard Béchamel</p> <p>Gâteau au Yaourt Chou Vanille</p>
du 27/3 au 31/3	<p>Laitue Iceberg & Mimolette Mélange Fraicheur</p> <p>Couscous <i>Végétarien : Semoule Façon Couscous</i> aux Boulettes d'Agneau</p> <p>Flan Nappé Caramel Mousse Chocolat</p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Pané Mozzarella Petits Pois Paysanne</p> <p>Yaourt Aromatisé Fromage Frais Sucré</p> <p>Assortiment de Fruits</p>		<p>Crèmeux Frais Concombre Vinaigrette</p> <p> Pavé de Colin Napolitain <i>Végétarien : Galette Tex Mex</i> Riz Créole</p> <p>Purée de Pomme Compote Pomme Banane</p>	<p> Rôti de Dinde & Mayonnaise <i>Végétarien : Bouchée orientale & Mayonnaise</i> Haricots Verts Ail & Persil Pommes Rissolées</p> <p>Edam Vache qui Rit</p> <p>Assortiment de Fruits</p>



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus sans porc

RETROUVEZ LES MENUS SUR L'APPLICATION APP'TABLE !
apptable.elior.com





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 6/3 au 10/3	<p>LE JOUR DU </p> <p>Tortellonis </p> <p>Pomodoro Sauce Tomate </p> <p>Cantal </p> <p>Fruit </p>	<p>Laitue Iceberg</p> <p>Nuggets de Volaille & Ketchup</p> <p>Haricots Vert à l'Ail </p> <p>Riz Pilaf </p> <p>Yaourt Nature Sucré</p> <p><i>Végétarien : Bouchée de Blé</i></p>		<p>Concombre Vinaigrette</p> <p>Sauté de Bœuf aux Olives </p> <p>Purée</p> <p>Crème Anglaise</p> <p><i>Végétarien : Croque Veggi Tomato</i></p>	<p> Pavé Colin Herbes de Provence</p> <p>Carottes à la Crème</p> <p>Boullgour</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit </p> <p><i>Végétarien : Bouchée au Pistou</i></p>
du 13/3 au 17/3	<p> Escalope Dinde Vallée d'Auge</p> <p>Purée de Potiron </p> <p>Fraidou</p> <p>Fruit </p> <p><i>Végétarien : Pané Blé Fromage Epinard</i></p>	<p> Rôti de Bœuf au Jus</p> <p>Haricots Blanc Façon Moquette</p> <p>Camembert </p> <p>Mousse au Chocolat Noir</p> <p><i>Végétarien : Stick Végétarien</i></p>		<p>Laitue Iceberg</p> <p> Limande Meunière & Citron</p> <p>Gratin de Chou Fleur </p> <p>Clafoutis aux Pommes </p> <p><i>Végétarien : Galette Basquaise</i></p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Carottes Râpées </p> <p>Penne </p> <p>Petits Pois au Fromage </p> <p>Yaourt Aromatisé</p>
du 20/3 au 24/3	<p>Rôti de Veau Bobotie</p> <p>Haricots Beurre à l'Ail </p> <p>Mélange de Céréales </p> <p>Brie Pointe</p> <p>Fruit </p> <p><i>Végétarien : Quenelle Mornay</i></p>	<p> Sauté de Porc* Basquaise</p> <p>Coquillettes </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Fruit</p> <p><i>*escalope de dinde Basquaise</i></p> <p><i>Végétarien : Raviolis au Tofu</i></p>	<p></p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Concombre Sca Indienne</p> <p>Dahl Lentilles Corail </p> <p>& Riz</p> <p>Fromage Blanc</p> <p>& Coulis de Mangue</p>	<p>Salade Coleslaw </p> <p>Beignet de Calamar & Citron</p> <p>Epinard Béchamel </p> <p>Gâteau au Yaourt </p> <p><i>Végétarien : Œuf Dur</i></p>
du 27/3 au 31/3	<p>Laitue Iceberg & Mimolette</p> <p>Couscous</p> <p>aux Boulettes d'Agneau</p> <p>Flan Nappé Caramel</p> <p><i>Végétarien : Semoule Façon Couscous</i></p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Pané Mozzarella</p> <p>Petits Pois Paysanne</p> <p>Yaourt Aromatisé</p> <p>Fruit </p>		<p>Crèmeux Frais</p> <p> Pavé de Colin Napolitain</p> <p>Riz Créole </p> <p>Purée de Pomme </p> <p><i>Végétarien : Galette Tex Mex</i></p>	<p> Rôti de Dinde & Mayonnaise</p> <p>Haricots Verts Ail & Persil </p> <p>Pommes Rissolées</p> <p>Edam </p> <p>Fruit </p> <p><i>Végétarien : Bouchée orientale & Mayonnaise</i></p>



Nouveauté



Origine France



Viande racée



Agriculture Biologique



Local



Pêche responsable



Agriculture Raisonnée



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus sans porc

RETROUVEZ LES MENUS SUR L'APPLICATION APP'TABLE ! apptable.elior.com

