



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 4/3 au 8/3	Cœur de Scarole Concombre Vinaigrette Sauté de Bœuf aux Olives  <i>Végétarien : Gratin Campagnard</i> Pommes Campagnardes Liégeois Chocolat Flan Nappé Caramel	LE JOUR DU   Potage Cultivateur Bouchée de Blé & Ketchup Epinard Béchamel  Pépinettes Fromage Frais aux Fruits Yaourt Nature Sucré		Carottes Râpées  & Emmental Salade Verte  & Emmental Saucisse Knack de Volaille <i>Végétarien : Croque Veggie Tomate</i> Purée de Chou Fleur  & Pomme de Terre Moelleux au Chocolat Frais Chou Vanille	Coquille de la Mer <i>Vég : Œuf Dur Béchamel / coquillettes</i> (moules crème julienne légumes, curry) Carré Gouda Assortiment de Fruits 
du 11/3 au 15/3	LE JOUR DU   Laitue Iceberg Vgte Terroir Salade d'Endive Vgte Terroir Egrené Végétal à la Marocaine Boulgour  Yaourt Nature Sucré Fromage Frais Sucré	 Sauté de Dinde Vallée d'Auge <i>Vég : Batonnet végétarien & Ketchup</i> Purée Potiron Céleri Carottes  & Pomme de Terre Tomme Blanche Saint Paulin Assortiment de Fruits 		Rillettes de Maquereau Tomatée Mortadelle de Porc* Rôti de Bœuf au Jus  <i>Vég : Sal Conc. Maïs / Galette Espagnole</i> Petits Pois Paysanne Assortiment de Fruits 	Salade Coleslaw Salade de Mâche Beaufilet de Colin & Citron <i>Végétarien : Quenelle sauce Tomate</i>  Haricots Verts Ail & Persil Clafoutis aux Poires  Gâteau Marbré Cacao



Origine France



Viande racée



Agriculture Biologique



Agriculture Raisonnée



Local



Pêche responsable



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 au	18/3 22/3	 Pavé de Merlu Sauce Rougail <i>Végétarien : Pané Mozzarella</i> Epinard Béchamel Blé  Cantal  Fourme d'Ambert  Assortiment de Fruits 	LE JOUR DU  Céleri Rémoulade Batavia Vinaigrette Omelette  Tortis & Râpé Crème Dessert Vanille Flan Chocolat		 Laitue Iceberg & Mimolette Bœuf Bourguignon  <i>Vég : Pdt, Lentilles Provencale</i> Pommes Rissolées Gateau de Savoie 	 Rôti de Dinde & Mayonnaise <i>Vég : Galette Basquaise & Mayonnaise</i> Carottes Braisées  Haricots Blancs à la Tomate Petit Moulé Camembert Assortiment de Fruits 
	25/3 29/3	 Sauté de Porc* Bobotie <i>Végétarien : Curry de Pois Chiche</i> Semoule  Coulommiers Comté  Assortiment de Fruits  <i>*Sauté de Dinde Bobotie</i>	 Colin aux Herbes de Provence <i>Végétarien : Croq'Veggie Tomato</i> Chou Fleur Béchamel  Riz de Camargue Pilaf  Beignet au Chocolat Donuts		Carottes Râpées  Vgte au Miel Chou Blanc  Vgte au Miel Nuggets de Poulet & Ketchup <i>Végétarien : Pané Blé Fromage Epinard</i> Haricots Verts à l'Ail & Persil Lentilles Purée de Pomme  Compote Pomme Fraîse	LE JOUR DU  Penne Petit Pois Crème & Râpé Fromage Frais aux Fruits Fromage Frais Sucré Assortiment de Fruits 



Origine France



Viande racée



Label Rouge



Agriculture Biologique



Agriculture Raisonnée



Local



Pêche responsable



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

 App Store
 Google Play

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du au	4/3 8/3	 Cœur de Scarole Sauté de Bœuf aux Olives  Pommes Campagnardes Liégeois Chocolat <i>Végétarien : Gratin Campagnard</i>	Potage Cultivateur  Bouchée de Blé & Ketchup Epinard Béchamel  Pépinettes Fromage Frais aux Fruits		Carottes Râpées  & Emmental Saucisse Knack de Volaille Purée de Chou Fleur  & Pomme de Terre Moelleux au Chocolat Frais <i>Végétarien : Croque Veggie Tomato</i>	LE JOUR DU  Coquille de la Mer (moules crème julienne légumes, curry) Carré  Fruit  <i>Vég : Œuf Dur Béchamel / coquillettes</i>
	11/3 15/3	LE JOUR DU  Laitue Iceberg Vgte Terroir Egrené Végétal à la Marocaine Boulgour  Yaourt Nature Sucré	 Sauté de Dinde Vallée d'Auge Purée Potiron Céleri Carottes  & Pomme de Terre Tomme Blanche Fruit  <i>Vég : Batonnet végétarien & Ketchup</i>		Rillettes de Maquereau Tomatée Rôti de Bœuf au Jus  Petits Pois Paysanne Fruit  <i>Vég : Sal Conc. Maïs / Galette Espagnole</i>	Salade Coleslaw Beaufilet de Colin & Citron  Haricots Verts Ail & Persil  Clafoutis aux Poires  <i>Végétarien : Quenelle sauce Tomato</i>
du au	18/3 22/3	 Pavé de Merlu Sauce Rougail Epinard Béchamel  Blé  Cantal  Fruit  <i>Végétarien : Pané Mozzarella</i>	LE JOUR DU  Céleri Rémoulade Omelette  Tortis & Râpé Crème Dessert Vanille		LA COURSE DES RECETTES FRANÇAISES CC RICO Laitue Iceberg & Mimolette Bœuf Bourguignon  Pommes Rissolées Gateau de Savoie  <i>Vég : Pdt, Lentilles Provencale</i>	 Rôti de Dinde & Mayonnaise Carottes Braisées  Haricots Blancs à la Tomato Petit Moulé Fruit  <i>Vég : Galette Basquaise & Mayonnaise</i>
	25/3 29/3	 Sauté de Porc* Bobotie Semoule  Coulommiers Fruit  <i>*Sauté de Dinde Bobotie</i> <i>Végétarien : Curry de Pois Chiche</i>	 Concombre Vinaigrette Colin aux Herbes de Provence Chou Fleur Béchamel  Riz de Camargue Pilaf  Beignet au Chocolat <i>Végétarien : Croq Veggie Tomato</i>		Carottes Râpées  Vgte au Miel Nuggets de Poulet & Ketchup Haricots Verts à l'Ail & Persil  Lentilles Purée de Pomme  <i>Végétarien : Pané Blé Fromage Epinard</i>	LE JOUR DU  Penne Petit Pois Crème & Râpé Fromage Frais aux Fruits Fruit 



Origine France



Viande racée



Label Rouge



Agriculture Biologique



Agriculture Raisonnée



Local



Pêche responsable



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
