



























	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 1/4 au 5/4	FÉRIÉ	Laitue Iceberg & Emmental Mélange Catalan & Emmental  Pavé de Merlu Bouillabaisse <i>Vég : Quenelle Sce Tomate</i> Riz Pilaf  Crème Anglaise Crème Dessert Caramel		 Salade Grecque Salade de Mâche   Rôti de Veau Sce Normande <i>Vég : Stick Végétarien</i> Purée de Carotte  Moelleux Chocolat Noisette 	 Semoule  Façon Couscous  Saint Nectaire  Croq'Lait Assortiment de Fruits

BONNES VACANCES

du 22/4 au 26/4	Laitue Iceberg Radis & Beurre  Sauté de Dinde Franchard <i>Vég : Croque Véggie Tomate</i> Pommes Rissolées Fromage Frais aux Fruits  Fromage Frais Nature  & Sucre	 Omelette  Haricots Verts à l'Ail  Pépinettes Gouda  Carré Frais  Assortiment de Fruits		Penne <i>Vég : Bouchée Pistou Sce Basilic & penne</i> à la Bolognaise & Râpé (Plat Durable) Camembert Cantal Assortiment de Fruits 	Carottes Râpées  Pomelos  & Sucre Limande Meunière & Citron <i>Vég : Galette Italienne</i>  Epinard Bechamel Cake aux Pralines Roses  Barre Bretonne
--------------------	---	---	--	--	---



Origine France



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 29/4 au 3/5	<p>LE JOUR DU </p> <p>Cappelletti au Fromage</p> <p>Sauce Tomate</p> <p>Tomme Blanche Fourme d'Ambert</p> <p>Assortiment de Fruits </p>	<p>Céleri Remoulade Cœur de Scarole</p> <p> Sauté de Porc* au Curry <i>Vég : Emincé de Pois au Curry</i></p> <p>Carottes Braisées Semoule </p> <p>Liégeois Vanille Mousse au Chocolat <i>* Escalope de Poulet au Curry</i></p>		<p>Pâté* de Campagne Terrine de Saumon</p> <p>Rôti de Bœuf au Jus <i>Vég : Tortis au Pesto /Bouchée de Soja</i></p> <p>Purée</p> <p>Assortiment de Fruits </p>	<p>Concombre Vinaigrette Trio de Crudités</p> <p>Hoki Pané & Citron <i>Vég : Pané Blé Fromage Epinard</i></p> <p>Haricots Beurre ail & Persil Riz de Camargue Créole </p> <p>Yaourt Aromatisé Yaourt Nature Sucré</p>

- Origine France
- Bleu Blanc Cœur
- 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 !
appatable.elior.com



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 1/4 au 5/4	FÉRIÉ	Laitue Iceberg & Emmental Pavé de Merlu Bouillabaisse Riz Pilaf Crème Anglaise <i>Végétarien : Quenelle Sce Tomato</i>		 Salade Grecque Rôti de Veau Sce Normande Purée de Carotte Moelleux Chocolat Noisette <i>Vég : Stick Végétarien</i>	LE JOUR DU Semoule Façon Couscous Saint Nectaire Fruit

BONNES VACANCES

du 22/4 au 26/4	Laitue Iceberg Sauté de Dinde Franchard Pommes Rissolées Fromage Frais aux Fruits <i>Vég : Croque Veggie Tomato</i>	LE JOUR DU Omelette Haricots Verts à l'Ail Pépinettes Gouda Fruit		Penne à la Bolognaise & Râpé (Plat Durable) Camembert Fruit <i>Vég : Bouchée Pistou Sce Basilic & penne</i>	Carottes Râpées Limande Meunière & Citron Epinard Bechamel Cake aux Pralines Roses <i>Vég : Galette Italienne</i>
--------------------	---	---	--	--	---

du 29/4 au 3/5	LE JOUR DU Cappelletti au Fromage Sauce Tomato Tomme Blanche Fruit	 Céleri Remoulade Sauté de Porc* au Curry Carottes Braisées Semoule Liégeois Vanille * Escalope de Poulet au Curry <i>Vég : Emincé de Pois au Curry</i>		Pâté* de Campagne Rôti de Bœuf au Jus Purée Fruit *Terrine de Saumon <i>Vég : Tortis au Pesto /Bouchée de Soja</i>	Concombre Vinaigrette Hoki Pané & Citron Haricots Beurre ail & Persil Riz de Camargue Créole Yaourt Aromatisé <i>Vég : Pané Blé Fromage Epinard</i>
-------------------	---	--	--	---	--



Origine France



Bleu Blanc Cœur



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

