



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 1/9 au 5/9	<p>LE JOUR DU </p> <p>Bouchée de Blé</p> <p>Petits Pois Lyonnaise</p> <p>Edam Vache qui Rit </p> <p>Assortiment de Fruits</p>	<p>Laitue Iceberg Concombre Vinaigrette</p> <p> Colin Crumble Pain d'Epice <i>Végé : Croq Veggie Tomato</i> Riz de Camargue Créole </p> <p>Yaourt Nature Sucré Yaourt à la Vanille </p>		<p> POUR LE PLAISIR DES ENFANTS</p> <p> Carottes Râpées Vinaigrette Agrume</p> <p> <i>Steak Haché de Bœuf & Ketchup</i> <i>Végé : Bouchée au Pistou & Ketchup</i> Pommes Rissolées</p> <p> Crème Dessert au Chocolat </p>	<p>Salade de Tomate & Emmental Salade Composée & Emmental</p> <p>Hoki Pané & Citron <i>Végé : Stick Bâtonnet Végétarien</i> Haricots Verts Ail & Persil </p> <p>Cake à la Vanille Flan Pâtissier</p>
du 8/9 au 12/9	<p> Escalope de Poulet Sce Yassa <i>(moutarde, oignon, olive, citron)</i></p> <p><i>Végé : Galette Basquaise</i></p> <p>Carottes à l'Ail Riz Pilaf</p> <p>Saint Nectaire Pont l'Evêque </p> <p>Assortiment de Fruits </p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Semoule </p> <p>Façon Couscous </p> <p>Fraidou Mimolette</p> <p>Assortiment de Fruits</p>		<p>Salade Verte Salade Coleslaw</p> <p> Rôti de Bœuf Froid & Mayonnaise <i>Végé : Omelette</i></p> <p>Ratatouille Blé Pilaf </p> <p>Fromage Frais aux Fruits Fromage Frais Nature & Sucre</p>	<p>Rilette de Porc* Rilette de Thon </p> <p> Steak de Colin Sauce Aurore <i>Végé : Terrine de Légumes mayonnaise / Bouchée Azuki Sce Echalote</i> Coquillettes & Râpé</p> <p>Assortiment de Fruits</p>



Agriculture Biologique



Pêche responsable



Local



Agriculture Raisonnée



Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée

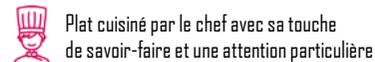


Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 15/9	Laitue Iceberg Vgte Moutarde Ancienne Radis Beurre	Colin Mariné Thym Citron		LE JOUR DU Végé Carottes Râpées & Mimolette Céleri Rémoulade & Mimolette	Pastèque Melon Jaune
au 19/9	Carbonnade de Bœuf Flamande <i>(cassonade, pain d'épices, carottes)</i> Végé : Bouchée Pistou Sauce Rougail Frites	Quenelle Sauce Basilic Mélange Courgettes & Riz		Risonis & Egrené Végétal à l'Africaine <i>(épinard, h rouge, tomate cummin Paprika)</i>	Nuggets de Volaille Végé : Pané Mozzarella Epinard Béchamel
	Yaourt Nature Sucré Yaourt à la Vanille	Cantal Coulommiers Assortiment de Fruits		Crème Dessert Caramel Flan Chocolat	Clafoutis à la Pêche Barre Bretonne
du 22/9	Sauté de Porc Sauce Marengo	Concombre & Emmental Laitue Iceberg & Emmental Vinaigrette Terroir		Salade de Tomate Mélange de Crudités	LE JOUR DU Végé Croq Veggie Tomato
au 26/9	Rôti de Bœuf au Jus Végé : Pané de Blé Fromage Epinard Purée	Galette Italienne Carottes Braisées Semoule		Penne Sauce Fromagère Végé : Raviolis aux Légumes au Poisson	Chou Fleur et Pomme de Terre Sauce Mornay
	Fromage Fondu Tomme des Pyrénées Assortiment de Fruits *Sauté de Dinde Marengo	Tarte Normande aux Pommes Tarte Abricotine		Fromage Frais aux Fruits Petit Suisse Nature & Sucre	Brie Petit Moulé aux Noix Assortiment de Fruits



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

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





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
du 1/9 au 5/9	<p>LE JOUR DU </p> <p>Bouchée de Blé Petits Pois Lyonnaise Edam </p>	<p>Laitue Iceberg Colin Crumble Pain d'Epice Riz de Camargue Créole Yaourt Nature Sucré </p> <p><i>Végé : Croq Veggjie Tomate</i></p>		<p>POUR LE PLAISIR DES ENFANTS</p> <p>Carottes Râpées Vinaigrette Agrume Steak Haché de Bœuf & Ketchup Pommes Rissolées Crème Dessert au Chocolat </p> <p><i>Végé : Bouchée au Pistou & Ketchup</i></p>	<p>Salade de Tomate & Emmental Hoki Pané & Citron Haricots Verts Ail & Persil </p> <p>Cake à la Vanille </p> <p><i>Végé : Stick Bâtonnet Végétarien</i></p>
du 8/9 au 12/9	<p> Escalope de Poulet Sce Yassa (moutarde, oignon, olive, citron) Carottes à l'Ail Riz Pilaf Saint Nectaire Fruit </p> <p><i>Végé : Galette Basquaise</i></p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Semoule Façon Couscous </p> <p>Fraidou Fruit</p>		<p>Salade Verte Rôti de Bœuf Froid & Mayonnaise Ratatouille Blé Pilaf Fromage Frais aux Fruits </p> <p><i>Végé : Omelette</i></p>	<p>Rillette de Porc* Steak de Colin Sauce Aurore Coquillettes & Râpé Fruit</p> <p><i>*Rillette de Thon </i> <i>Végé : Terrine de Légumes mayonnaise / Bouchée Azuki Sce Echalote</i></p>
du 15/9 au 19/9	<p>Laitue Iceberg Vgte Moutarde Ancienne Carbonnade de Bœuf Flamande (cassonade, pain d'épices, carottes) Frites Yaourt Nature Sucré </p> <p><i>Végé : Bouchée Pistou Sauce Rougail</i></p>	<p>Colin Mariné Thym Citron Mélange Courgettes & Riz </p> <p>Cantal Fruit</p> <p><i>Végé : Quenelle Sauce Basilic</i></p>		<p>LE JOUR DU </p> <p>Carottes Râpées & Mimolette Risonis & Egrené Végétal à l'Africaine (épinard, h rouge, tomate cumin Paprika) Crème Dessert Caramel</p>	<p>Pastèque Nuggets de Volaille Epinard Béchamel Clafoutis à la Pêche </p> <p><i>Végé : Pané Mozzarella</i></p>
du 22/9 au 26/9	<p> Sauté de Porc Sauce Marengo Purée Fromage Fondu Fruit </p> <p><i>*Sauté de Dinde Marengo</i> <i>Végé : Pané de Blé Fromage Epinard</i></p>	<p>Concombre & Emmental Vinaigrette Terroir Rôti de Bœuf au Jus Carottes Braisées Semoule Tarte Normande aux Pommes</p> <p><i>Végé : Galette Italienne</i></p>		<p>Salade de Tomate Penne Sauce Fromagère au Poisson Fromage Frais aux Fruits </p> <p><i>Végé : Raviolis aux Légumes </i></p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Croq Veggjie Tomate Chou Fleur et Pomme de Terre Sauce Mornay Brie Fruit </p>



Origine France



Label Rouge



Agriculture Biologique



Pêche Responsable



Local



Agriculture Raisonnée



Appellation d'Origine Contrôlée



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 contenant du porc

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

