





























## Semaine du 04 au 08 juin 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Salade méditerranéenne</b>  (semoule, macédoine, maïs, batavia, poivrons rouges et verts)</p> <p>Salade aux cœurs de palmier et feta</p> <p>Tomates au fromage blanc </p>	<p><b>Betteraves vinaigrette</b></p> <p>Légumes à la grecque (carottes, coriandre, oignons, concentré de tomate, choux-fleurs)</p> <p>Taboulé </p>	<p><b>Salade portugaise</b>  (tomate, concombre, olive, batavia, poivrons)</p> <p>Pâté de foie</p> <p>Soupe glacée vichyssoise  (recette du chef étoilé Michel Sarran)</p>	<p><b>Dips de carottes sauce aneth</b> </p> <p>Houmous et mouillettes  (pois chiche, huile d'olive, jus de citron, ail, coriandre, carotte, pain de mie)</p> <p>Cake aux deux fromages </p>	<p><b>Saucisson à l'ail</b> </p> <p>Radis beurre </p> <p>Salade club (salade verte, tomate, épaule, emmental)</p>
<p><b>Nuggets de volaille</b> </p> <p>Pavé de colin sauce Dugléré</p>	<p><b>Sauté de bœuf en estouffade</b></p> <p>Penne carbonara </p>	<p><b>Galopin de veau grillé</b></p> <p>Croque italien </p>	<p><b>Jambon braisé</b></p> <p>Wing's de poulet </p>	<p><b>Filet de lieu à la tapenade</b></p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate </p>
<p><b>Epinards à la béchamel</b></p> <p>Riz créole</p>	<p><b>Penne</b></p> <p>Flan de blettes </p>	<p><b>Haricots verts</b></p> <p>Polenta au beurre</p>	<p><b>Purée de patates douces</b></p> <p>Courgettes à la menthe</p>	<p><b>Semoule</b></p> <p>Carottes et navets</p>
<p><b>Gouda</b> Emmental Croc' lait Yaourt nature sucré</p>	<p><b>Yaourt nature sucré</b> Yaourt aromatisé Bleu Fromy</p>	<p><b>Camembert</b> Brie Fondu Président Yaourt nature sucré</p>	<p><b>Fraidou</b> Cotentin Mimolette Local Yaourt nature sucré</p>	<p><b>Petits suisses sucrés</b> Edam Rondelé aux noix Yaourt nature sucré</p>
<p><b>Corbeille de fruits</b></p> <p>Chocolat liégeois </p> <p> Brownies</p> <p>Gaufre fantasia </p>	<p><b>Corbeille de fruits</b></p> <p>Cake au miel</p> <p>Compote de poires</p> <p> Mousse au citron</p>	<p><b>Brownies aux noix maison</b> </p> <p>Grillé aux pommes</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Fromage blanc au sirop de cassis</p>	<p><b>Petit pot vanille fraise</b> </p> <p>Compote de pommes et pêches</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Banane &amp; fraise </p>	<p><b>Corbeille de fruits</b></p> <p> Salade de fruits</p> <p> Cookies à la noisette </p> <p> Moelleux aux framboises </p>

Fait maison



Plats préférés 

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 







































Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine



## Semaine du 11 au 15 juin 2018






































Animation world cup Russia

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Crostini tomate emmental</b> </p> <p>Salade de riz (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)</p> <p>Salade verte aux croûtons</p>	<p><b>Gaspacho de tomate</b> </p> <p>Coquillettes sauce cocktail </p> <p>Mortadelle</p>	<p><b>Concombre à la pékinoise</b> </p> <p>Salade de chou à l'indienne  (chou blanc, noix de coco, curry)</p> <p>Friand au fromage </p>	<p><b>Betterave vinaigrette</b> </p> <p>Salade Moscovite</p> <p> Pirojki </p>	<p><b>Pâté de campagne</b> </p> <p>Œufs durs mayonnaise </p> <p>Mais aux deux poivrons</p>
<p><b>Merguez</b> </p> <p>Echine de porc demi-sel</p>	<p><b>Omelette</b> </p> <p>Filet de lieu sauce Dugléré</p>	<p><b>Rôti de veau</b></p> <p>Rissolette de porc sauce champignons</p>	<p><b>Bœuf Stroganoff</b> </p> <p> Koulibiac au saumon </p>	<p><b>Penne de la mer</b></p> <p> Pain de viande sauce tomate </p>
<p>Ratatouille</p> <p>Torsade</p>	<p><b>Choux-fleurs persillés</b></p> <p>Boullgour et julienne de légumes</p>	<p><b>Courgettes et pommes de terre</b></p> <p>Haricots blancs à la tomate</p>	<p>Riz romanoff</p> <p>Carottes laque miel orange </p>	<p>Penne</p> <p>Jardinière de légumes</p>
<p><b>Fromage blanc</b></p> <p>Croc' lait</p> <p>Mimolette</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p><b>Brie</b></p> <p>Camembert</p> <p>Rondelé aux noix</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p><b>Croûte noire</b></p> <p>Edam</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p><b>Yaourt nature sucré</b></p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Cotentin</p> <p>Tomme blanche</p>	<p><b>Fondu Président</b></p> <p>Fraidou</p> <p>Saint-Paulin</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p><b>Corbeille de fruits</b></p> <p>Compote de pommes</p> <p>Flan au chocolat</p> <p> Cake</p>	<p><b>Cake croustillant crumble</b> </p> <p>Barre bretonne </p> <p> Panna cotta au caramel </p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p> <b>Mousse au nougat</b></p> <p>Smoothie vanille </p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Gâteau au yaourt </p>	<p> <b>Cake aux pommes Russia</b></p> <p>Compote de fruits mélangés</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p> Paska </p>	<p><b>Corbeille de fruits</b></p> <p>Douceur de pommes bananes et ananas </p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p> Mousse chocolat au lait </p>
<p>Fait maison </p>	<p>Plats préférés </p>	<p>Innovation culinaire </p>	<p>Recettes d'ici et d'ailleurs </p>	<p></p>

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

## Semaine du 18 au 22 juin 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Concombre vinaigrette maison</b>  Tomate vinaigrette  Crêpe au fromage 	<b>Rillettes de thon</b> Saucisson à l'ail  Carottes râpées	<b>Salade de riz</b> (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges) Assiette de crudités  Toast au chèvre chaud 	<b>Soupe andalouse</b>  Assiette de charcuteries Courgettes râpées 	<b>Salade club</b> (salade verte, tomate, épaule, emmental) Pizza  Roulade aux olives
<b>Rôti de dinde chasseur</b> Boulettes d'agneau à la tomate 	<b>Rôti bœuf bobotie</b>  Beignet de poisson et citron 	<b>Palette de porc sauce diable</b> Tacos mexicains à la volaille 	<b>Nuggets de volaille</b> Pavé de colin à la crème de persil	 <b>File de lieu à l'indienne</b>  Wing's de poulet 
<b>Coquillettes</b> Courgettes saveur orientale	<b>Semoule</b> Printanière de légumes	<b>Haricots beurre en persillade</b> Lentilles	<b>Potatoes aux épices</b>  Poêlée de Guyane 	<b>Carottes fraîches persillées</b> Riz créole
<b>Edam</b> Mimolette Fraidou Yaourt nature sucré	<b>Cotentin</b> Petit moulé ail et fines herbes Saint-Paulin Yaourt nature sucré	<b>Yaourt aromatisé</b> Yaourt nature sucré Brie Fondu Président	<b>Camembert</b> Coulommiers Fondu Président Yaourt nature sucré	<b>Petits suisses sucrés</b> Saint-Moret Tomme blanche Yaourt nature sucré
 <b>Neige aux myrtilles</b>  Liégeois à la vanille  Corbeille de fruits Gaufre fantasia 	<b>Corbeille de fruits</b> Compotée de rhubarbe meringuée Fromage blanc aux myrtilles  Smoothie bananes & pommes 	<b>Corbeille de fruits</b> Salade de fruits Clafoutis aux poires et chocolat Flan nappé au caramel 	<b>Glace rocket</b>  Compote de pommes Corbeille de fruits  Moelleux aux framboises 	 <b>Cake à la noix de coco</b>  Gâteau au chocolat   Œufs en neige au caramel Corbeille de fruits
Fait maison 	Plats préférés 	Innovation culinaire 	Recettes développement durable 	Recettes d'ici et d'ailleurs 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

