


























Semaine du 11 au 15 décembre 2017 - DEJEUNER

elior®

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de papillons  au pistou Salade de lentilles  bûchette et miel Choux-fleurs sauce aurore Salade impériale (batavia, carottes, pommes, olives noires)	Salade verte au maïs Pamplemousse  Pâté de campagne  Salade de soja (soja, maïs, carotte, batavia)	Soupe aux vermicelles  Mousse de tomate et fromage frais Salade blé doré (blé, tomate, cornichon, maïs, olive noire) Salade verte	Salade au brie et raisins Salade d'endives  Macédoine mayonnaise Mortadelle 	Carottes râpées au caillé  Chou rouge râpé sauce enrobante écha  Potage aux courgettes Roulade aux olives 
Boulettes d'agneau à la provençale Sauté de porc aux olives	Carré de porc fumé Beignets de calamars	Rôti de veau Tarte à l'oignon	Penne au saumon Nugget de volaille	Tajine de colin Merguez
Haricots verts Flageolets à la crème	Riz créole Blettes au jus	Chou vert braisé et pommes de terre Purée Salade verte	Courgettes saveur du midi Penne	Légumes couscous Semoule
Tomme blanche Camembert Fromy Yaourt nature	Gouda Bleu Cotentin Yaourt nature	Yaourt nature Yaourt aromatisé Camembert Fondu Président	Fondu Président Tartare ail et fines herbes Bûchette au chèvre Yaourt nature	Fromage blanc Yaourt nature Fol epi petit roulé St Morêt
Fruit de saison  Mousse pomme tatin Gâteau choco  Fromage blanc à la menthe glaciale	 Mousse au cacao   Panna cotta au fromage blanc à la poire  Compote de pommes Fruit de saison	Ananas frais  Fruit de saison Œufs en neige au caramel   Moelleux aux framboises 	 Cake noix de coco Crêpes  Fruit de saison  Douceur mexicana 	Compote de poires  Strudel aux pommes Flan au chocolat Fruit de saison

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 décembre 2017 - DINER


elior 


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade thaï croquante  (iceberg, ananas, surimi, chou rouge, menthe, carotte) Champignons en salade Potage velouté asperge Cervelas vinaigrette	Tartine savoyarde  (pain, emmental, béchamel, lardons) Salade composée au bleu Salade mexicaine  (haricots rouges, maïs, poivron, tomate, batavia) Velouté au cresson 	Cake emmental et olives  Trio de saucissons  Duo carotte et potiron  Salade croquante aux deux poires (Iceberg, poire au sirop, poire, fromage blanc)	Betteraves au chèvre Potage vert prés (haricots verts) Salade coleslaw (chou blanc, carotte) Salade piémontaise  (pommes de terre, tomates, épaule, ciboulette, olives, poivrons)	Céliéri rémoulade Salade club (salade verte, tomate, épaule, emmental) Crêpe au fromage  Pêche au thon (pêche, batavia, thon, mayonnaise, fromage blanc, paprika)
Pavé de colin à l'estragon Quiche Provençale  (recette Michel Sarran)	Poulet basquaise  Filet de lieu à l'estragon	Saumonette sauce nantaise  Boulgour tandoori 	Epaule d'agneau Côte de porc aux champignons	Oeufs durs béchamel  Fajitas boeuf 
Pommes grenailles rôties Jeunes carottes saveur du jardin	Piperade Coudes	Fenouil braisé Boulgour aux petits légumes	Riz de grand-mère Petits pois	Epinards à la crème Maïs au beurre
Saint Paulin Assortiment de fromages et laitages	Petit suisse nature Assortiment de fromages et laitages	Carré de l'Est Assortiment de fromages et laitages	Yaourt nature Assortiment de fromages et laitages	Croc' lait Assortiment de fromages et laitages
Crème aux œufs à la vanille Fruit de saison Pudding de blé à la noix de coco Yaourt aux fruits	Fruit de saison Douceur lactée au citron Flan vanille fruits rouges et mangue  Churros sucre glace 	Entremets au praliné Compote de pommes pêches Fruit de saison Pain perdu 	Fruit de saison Crème dessert à la vanille Stracciatella  Crumble aux pommes 	Eclair au café  Fromage blanc à la confiture de fraises Fruit de saison Duo d'agrumes 

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 18 au 22 décembre 2017 - DEJEUNER

REPAS DE NOEL

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte au surimi Salade douceur (carottes, frisée, betterave, chou blanc) Soupe à l'oignon maison Salade brésilienne  (riz, carotte, maïs, haricots rouges, petits pois)	Cake aux deux fromages  Carottes râpées vinaigrette maison Salade colombienne  (haricots rouges, batavia, maïs, cœur de palmier) Chou blanc sauce mangue  (recette Michel Sarran)	Rillettes à la sardine Pâté de campagne  Betteraves vinaigrette maison Salade verte	Iceberg vinaigrette fruits rouges  Crème de céleri à la châtaigne Velouté de champignons Cappucino de canard 	Velouté carotte coco et curcuma  Choux-fleurs sauce du verger (recette Michel Sarran) Coquillettes sauce cocktail  Salade verte aux agrumes 
Palette de porc à la provençale Filet de lieu à la crème de persil	Omelette  Poulet Kedjenou 	Spaghetti à la bolognaise Chou farci	Emincé de dinde sauce aux aïelles  Colin à la vanille 	Feuilleté de poisson beurre blanc  Galopin de veau grillé
Spaghetti Pêlé mêle provençal	Epinards à la crème Semoule	Polente Céleri braisé	Pommes noisette  Crème de potiron	Fondue de poireaux Riz créole
Edam Croûte noire Cotentin Yaourt nature	Yaourt nature Yaourt aromatisé Tomme blanche Saint Paulin	Coulommiers Brie Tartare ail et fines herbes Yaourt nature	Cotentin Yaourt nature Camembert Chantilly au bleu sur croûton (recette Michel Sarran)	Fromage blanc Yaourt nature St Morêt Gouda
Flan vanille Compote de pomme pomme Fruit de saison  Mousse au pain d'épices	Fruit de saison Gâteau yaourt pomme Flan chocolat Smoothie ananas	Salade de fruits frais Fruit de saison Compote de fruits mélangés Banana bread	Bûche Noël  Fruit de saison Mousse au citron  Craquelant au chocolat 	Fruit de saison Compote de pommes Œufs en neige au caramel  Pavlova 

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