elior

Menu

Semaine du 18 au 22 juillet 2022

S.I.R.É.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				LE JOUR DU Végé
Tomate bio en salade Vinaigrette ciboulette	Macédoine mayonnaise	SAVEURS D'ASIE Salade de chou chinois et oignons frits Sauce salade japonnaise	Carottes râpées	Salade de pommes de terre à l'échalote
Merlu sauce safranée	Hachis Parmentier	Sauté de poulet "shogayaki" (gingembre, sauce soja, vinaigre de riz, persil plat)	Rôti de bœuf froid et ketchup	Omelette
Courgettes et blé bio		Riz camarguais pilaf	Petits pois au jus Semoule	Mélange de légumes et brocolis Penne locale et emmental râpé
Bûchette mi-chèvre à la coupe	Fromage blanc et sauce fraise	Fromage frais nature et sucre	Yaourt arôme vanille Bio	Emmental à la coupe
Purée de pommes BIO	Fruit de saison	Ananas frais Bio au coulis de mangue	Crêpe moëlleuse sucrée	Fruit de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Céréales Lait Fruit	Pain de mie confiture de fraise Lait Compote pomme pêche	Grillé normand au cacao Fromage frais fruité Fruit	Baguette Fromage fondu Président Fruit	Fourandise au chocolat Yaourt nature sucré Jus de raisin

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée