

# Au menu cette semaine - Déjeuner


LUNDI | 04  
Mai

Velouté d'asperges

Maïs en vinaigrette

Cuisse de  
cannette rôtie


Haricots blancs  
tomate

Pommes vapeur 


Gouda

Mousse chocolat  
au lait

MARDI | 05  
Mai

Potage de  
légumes 

Tomate au basilic

Omelette nature 


Risoni

Ratatouille

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits


MERCREDI | 06  
Mai

Velouté de tomate 

Friand fromage

Paupiette de saumon  
sauce armoricaine


Carotte à la ciboulette  
Bio


Purée de pommes  
de terre 

Edam

Yaourt aux fruits

JEUDI | 07  
Mai


Potage aux  
carottes 

Betterave  
vinaigrette 

Poulet sauce USA


Potatoes

Petits pois


Brillat Savarin IGP 

Compote de pommes

VENDREDI | 08  
Mai

Gaspacho 


Crêpe jambon  
fromage

Gratin de la mer 

Brunoise de légumes

Riz Bio pilaf


Saint-Paulin

Far breton  
aux pruneaux 

SAMEDI | 09  
Mai

Velouté champignons

Maquereaux  
au vin blanc

Sauté de porc  
à la provençale 


Brocolis Bio

Semoule


Bûchette mi-chèvre

Crème dessert vanille

DIMANCHE | 10  
Mai

Potage aux  
navets 

Œufs durs  
mayonnaise

Hachis Parmentier 

Salade verte Bio

Mimolette

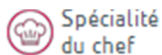
Tarte rhubarbe  
& pommes



Produit  
local



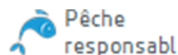
Plat  
végétarien



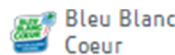
Spécialité  
du chef



Nouvelle  
recette



Pêche  
responsabl



Bleu Blanc  
Coeur



Recette  
terroir

Portage

Téléchargez  
App'Table

apptable.elior.com



Découvrez notre blog

