

Semaine du 14 au 18 mai 2018



elior

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Friand au fromage Cervelas vinaigrette Salade chinoise (soja, concombre, épaule, salade) Salade de maïs (maïs, tomate, salade, persil)	Concombre vinaigrette maison Céleri rémoulade Œufs durs mimosa Taboulé	Pain de légumes Betteraves sauce crémeuse Salade de cocos aux herbes Rillettes à la sardine	Duo de pastèque et tomates Chou rouge vinaigrette à la fraise Tarte au chorizo Soupe andalouse	Carottes râpées vinaigrette maison Salade des Antilles (Iceberg, croûtons, ananas, maïs, batavia, poivrons rouges et verts) Galantine de volaille Tarte fine pissaladière
Galopin de veau grillé Omelette	Cordon bleu Gratin de la mer	Rôti de porc aux herbes Duo de poissons	Sauté de bœuf sauce tomate poivron Rougail de saucisses	Filet de colin sauce crème Kefta d'agneau à l'harissa
Petits pois Purée de pommes de terre	Torti Poêlée de Guyane	Lentilles Fondue de poireaux	Riz de grand-mère Ratatouille	Haricots verts Semoule
Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé St-Môret Tomme blanche	Camembert Coulommiers Fraidou Yaourt aromatisé	Gouda Saint-Paulin Fondu Président Yaourt nature sucré	Cotentin Rondelé nature Mimolette Yaourt nature sucré	Petits suisses sucrés Brie Edam Yaourt nature sucré
Corbeille de fruits Barre bretonne Entremets au chocolat Yaourt aux fruits	Compote de pommes Abricots au sirop Corbeille de fruits Smoothie vanille	 Corbeille de fruits Cookies au chocolat et épices Flan nappé au caramel Mousse aux spéculoos	 Panna cotta aux framboises Compote de pommes et fraises Corbeille de fruits Moelleux rouge à la vanille	 Gâteau marbré Roulé aux myrtilles Corbeille de fruits Entremets au caramel et poires

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

