





















Semaine du 25 février au 3 mars 2019 - DEJEUNER

INSTITUTION DE LA
SALLE
elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Soupe aux vermicelles  Chou blanc vinaigrette Salade de maïs (maïs, tomate, salade, persil) Pâté de foie 	Carottes râpées vinaigrette maison Iceberg à la vinaigrette d'agrumes Pain de légumes Salade hongroise (pommes de terre, chou vert, lardons)	Céleri rémoulade Chou rouge vinaigrette Potage tomates vermicelles Roulade aux olives	Salade verte Salade impériale (batavia, carottes, pommes, olives noires) Velouté de carotte coco et curcuma  Taboulé méridional (semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic)	Assiette de salami  Œufs durs mayonnaise Salade de pâtes extrême orient (tagliatelles, petits pois, jus de citron, germes de haricots Mungo, poivrons, tomate, sauce soja) Salade d'endives 
Cordon bleu  Gratin de la mer	Boulettes au veau sauce poivrade Penne colombine 	Côte de porc sauce poire  Colin pané sauce tartare	Macaroni bolognaise  Fricassée de foies de volaille persillée	Suprême de colin à l'oseille Merguez 
Haricots verts flageolets Frites	Petits pois Penne	Julienne de légumes Boulgour pilaf	Macaroni Salsifis en persillade	Riz créole Ragoût de légumes
Coulommiers Brie Cotentin Yaourt nature sucré	Saint-Paulin Gouda Camembert Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Edam Rondelé au poivre	Fondu Président Fraidou Croûte noire Yaourt nature sucré	Fromage blanc Yaourt nature sucré Croc' lait Tomme blanche
Corbeille de fruits Barre bretonne  Compote de pommes et cassis Entremets au praliné	Arroz-doce  Salade de fruits Corbeille de fruits Smoothie aux abricots et pommes	Banana bread  Grillé aux pommes Corbeille de fruits Mousse aux Petits Beurre	Compotée de pommes meringuée Abricots à la crème anglaise Corbeille de fruits Entremets au chocolat et poires	Corbeille de fruits Fromage blanc du randonneur  Mousse au nougat Gâteau marbré 
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