

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 02
Nov

Céleri rémoulade
aux pommes

Croquant de salade

Batavia, ananas, tomate, pêche, vinaigrette

Poulet à l'américaine

Purée de pommes de terre

Edam

Saint-Paulin

Mousse chocolat au lait

Flan à la vanille

MARDI | 03
Nov

Salade de riz Bio

Plat BIO



Semoule à l'andalouse
(Sarran)

couscous, petit pois, vinaigrette tomate, olive et thym

Rôti de veau Bio sauce
forestière

Poêlée de légumes Bio

Plat BIO



Lentilles

Camembert bio



Coulommiers

Pomme bicolore Bio

Plat BIO



JEUDI | 05
Nov

Salade de carotte,
betterave et kiwi

Endives vinaigrette agrumes

Blanquette de colin

Boulgour aux petits légumes

Fondu Président

Fraidou

Moelleux au citron



Gaufre fantasia

VENDREDI | 06
Nov

Potage poireaux
pommes de terre

Roulade de volaille

Crêpe au fromage

Semoule berbère

Poêlée de carottes
et brocolis

Fromage frais nature sucré

Yaourt nature sucré

Fruit



Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

ECOLE DE LA SALLE

elior

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 09
Nov

Chou blanc sauce
fruits rouges (Sarran)

Pamplermousse

Nuggets de volaille

Printanière de légumes

Pommes cubes rissolées

Pave 1/2 sel

Fraidou

Flan nappé au caramel

Mousse chocolat au lait

MARDI | 10
Nov

Œufs durs sauce piccalilli
œuf, sauce piccalilli

N

Saucisson à l'ail fumé

Semoule à la cantonaise **Vege**

Gouda

Saint-Paulin

Fruit

JEUDI | 12
Nov

Salade de lentilles
aux poivrons

Salade de blé
blé, tomate, maïs

Sauté de bœuf mironton

Carottes et navets

Riz au maïs

Tomme blanche

Carré de l'Est

Fruit

VENDREDI | 13
Nov

Chicon à la boule de Lille
endive, mimolette, vinaigrette

Carottes râpées vinaigrette

Merguez

Macaroni

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Compote de pommes

Banane au four

N Nouveauté **Vege** Végétarien



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

ECOLE DE LA SALLE


elior

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 16
Nov

Potage de légumes
légumes pour potage, pommes de terre

Salade de haricots verts

Omelette portugaise 


Purée de pommes de terre

Fromage frais nature sucré

Yaourt nature sucré

Fruit

MARDI | 17
Nov

Carottes râpées
vinaigrette à la pomme 

Salade Ninon
feuille de chêne, crevette, ananas, persil, pomme

Braisé de paleron au jus


Choux-fleurs persillés

Coudes

Brie


Coulommiers

Cake aux pommes


Moelleux au fromage 


JEUDI | 19
Nov

Houmous de haricots
blancs au curry

Taboulé de quinoa 


Poulet sauce curry

Loubié bi zeit liban 

Riz lentilles liban 

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré


Salade liban 


Fruit


VENDREDI | 20
Nov

Salade de poulet
feuille de chêne, poulet, sésame, Sauce vinaigrette

Chou blanc sauce échalotes


Colin sauce mangue 

Jeunes carottes liban 

Spaghettis cambodge 


Fraidou

Cotentin


Namoura liban 

Gateau de tapioca a la
banane



 Végétarien

 Nouveauté

 Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

ECOLE DE LA SALLE

elior 

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 23
Nov

Duo de choux blanc et rouge

Pamplemousse

Penne achard
de légumes

penne, achard de légumes

 Vége

Gouda

Saint-Paulin

Entremets à la vanille

Liégeois au chocolat

MARDI | 24
Nov

Betteraves vinaigrette
agrume

Poireaux vinaigrette

Rôti de dinde au jus

Printanière de légumes

Pommes grenailles
aux épices

Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Fruit

JEUDI | 26
Nov

Salade verte aux croûtons

Endives vinaigrette agrumes

Colin pané et
quartier de citron

Purée de potiron

Riz créole

Fondu Président

Fraidou

Gâteau au yaourt



Roulé au chocolat

VENDREDI | 27
Nov

Pâté de foie

Œufs durs sauce cocktail

Sauté de bœuf aux carottes

Boulgour pilaf

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Fruit

ECOLE DE LA SALLE



 Vége Végétarien



Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

elior 

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 30
Nov

Iceberg à la vinaigrette au
caramel

Chou blanc sauce échalotes

Gratin de Macaroni
au jambon

Fromage frais nature sucré

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

Cocktail de fruits à la créole

MARDI | 01
Dec

Céleri rémoulade

Endives aux pommes et noix

Kefta d'agneau
sauce barbecue

Carottes berbères

Pommes frites

Brie

Coulommiers

Gâteau aux poires

Beignet à l'abricot

JEUDI | 03
Dec

Chou rouge & maïs
vinaigrette

Coleslaw
carotte, chou blanc

Semoule
méditerranéenne

Vege

Cotentin

Petit moulé

Entremets à la vanille et
fruits confits

Smoothie au cacao

VENDREDI | 04
Dec

Crêpe au fromage

Salade de pois chiches

Nuggets de volaille

Epinards à la béchamel

Torti

Edam

Gouda

Fruit

Vege Végétarien

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

ECOLE DE LA SALLE

elior 



Au menu - Déjeuner

LUNDI | 07
Dec

Coquillettes sauce cocktail

Salade de pommes
de terre aux légumes

pomme de terre, tomate, petit pois, fromage frais,

Poulet sauce
champignons



Navets saveur du midi

Coquillettes

Camembert

Tomme blanche

Fruit

MARDI | 08
Dec

Potage 3 légumes
et pois cassé

Smoothie à la betterave

Poisson en papillote

Semoule berbère

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Clémentine Corse

Fruit

JEUDI | 10
Dec

Carottes Bio râpées

Plat Bio



Céleri rémoulade

Bœuf Bio bourguignon



Choux-fleurs
Bio persillés

Plat Bio



Riz créole

Brie Bio

Plat Bio



Petit moulé ail et fines
herbes

Cake Bio

Plat Bio



Mini-choux à la vanille et
chocolat

VENDREDI | 11
Dec

Salade verte au maïs

Chou rouge râpé sauce
échalote

Œufs gratinés au thym et aux
oignons

Macaroni

Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Compote de pommes et
bananes

Pomme gourmande

 Nouveauté  Bio

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

ECOLE DE LA SALLE

elior 



Au menu - Déjeuner

LUNDI | 14
Dec

Salade choubidou

chou rouge, raisin, huile, moutarde, cassis

Carottes râpées vinaigrette

Coquillettes tandoori

 Végo

Fondu Président

Pave 1/2 sel

Mousse au chocolat

Entremets à la vanille

MARDI | 15
Dec

Friand au fromage

Crêpe aux champignons

Palette de porc
à la provençale

Carottes berbères

Semoule berbère

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Fruit

JEUDI | 17
Dec

Salade Noël en provenance

salade, sauce vinaigrette framboise, abricot,



Mousse de canard



Fricassé de
dinde aux marrons

Pommes rôsti aux légumes

Assortiment de
fromages et laitages

Entremets pomme
cannelle et pain d'épices

VENDREDI | 18
Dec

Potage Musard

flageolet, pomme de terre, légumes pour potage,

Salade anglaise

petit pois, bouillon de légumes, menthe



Nuggets de poisson

Purée de pommes de terre

Fromage frais nature sucré

Yaourt nature sucré

Fruit

 Végo Végétarien  Nouveauté

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

ECOLE DE LA SALLE

elior 

