

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 02
Nov

Céleri rémoulade
aux pommes

Croquant de salade

Batavia, ananas, tomate, pêche, vinaigrette

Le trio mexicain

haricot rouge, pois chiches, maïs, fromage blanc,

Pâté de foie

Poulet à l'américaine

Coquille de poisson sauce
aurore

Purée de pommes de terre

Haricots beurre
saveur du midi

Torti

Edam

MARDI | 03
Nov

Salade de riz Bio

Plat BIO



Semoule à l'andalouse
(Sarran)

couscous, petit pois, vinaigrette tomate, olive et thym

Salade choubidou

chou rouge, raisin, huile, moutarde, cassis

Macédoine à la mayonnaise

Rôti de veau Bio sauce
forestière

Saucisse Knack

Poêlée de légumes Bio

Plat BIO



Lentilles

Pommes frites

Camembert bio



MERCREDI | 04
Nov

Pamplemousse

Salade verte au maïs

Soupe aux vermicelles

Tarte flamande

pâte feuilletée, poireau, Sauce béchamel

Filet de merlu
meunière et citron

Coquillettes
& achard de légumes



Coquillettes saveur du midi

Flan de blettes

Yaourt aromatisé

JEUDI | 05
Nov

Salade de carotte,
betterave et kiwi

Endives vinaigrette agrumes

Poireaux vinaigrette

Salade de pommes de terre

Blanquette de colin

Paupiette de veau sauce
charcutière

Epinards à la béchamel

Boullgour aux petits légumes

Fondu Président

VENDREDI | 06
Nov

Potage poireaux
pommes de terre

Roulade de volaille

Salade impériale

feuille de chêne, carotte, pomme

Farfalle à la catalane

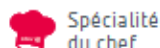
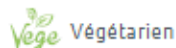
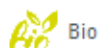
Crêpe au fromage

Cordon bleu tyrolienne

Semoule berbère

Poêlée de carottes
et brocolis

Fromage frais nature sucré



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

INSTITUTION DE LA SALLE



Au menu - Déjeuner

LUNDI | 09
Nov

Chou blanc sauce
fruits rouges (Sarran)

Pamplemousse

Poireaux vinaigrette

Pâté de campagne

Nuggets de volaille

Saumonette en blaff

Printanière de légumes

Pommes cubes rissolées

Pave 1/2 sel

MARDI | 10
Nov

Œufs durs sauce piccalilli
œuf, sauce piccalilli

N

Saucisson à l'ail fumé

Chou-fleur sauce aurore

Salade thai croquante
iceberg, ananas, chou rouge, surimi, menthe, carotte,

Semoule à la cantonaise **Vége**

Quenelles de
volaille béchamel

Pané de blé
fromage épinards **Vége**

Choux de Bruxelles
saveur du midi

Semoule berbère

Gouda

JEUDI | 12
Nov

Salade de lentilles
aux poivrons

Salade de blé
blé, tomate, maïs

Smoothie à la betterave

Fenouil antipasti

Sauté de bœuf mironton

Poissonnette

Carottes et navets

Riz au maïs

Tomme blanche

VENDREDI | 13
Nov

Chicon à la boule de Lille
endive, mimolette, vinaigrette

Carottes râpées vinaigrette

Cervelas à la vinaigrette

Crêpe aux champignons

Merguez

Chorizette de porc
porc, chorizo

Macaroni

Choux-fleurs persillés

Yaourt nature sucré



N Nouveauté **Vége** Végétarien

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

INSTITUTION DE LA SALLE

elior

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 16
Nov

Potage de légumes
légumes pour potage, pommes de terre

Salade de haricots verts

Duo de saucissons
saucisson nature et fumé

Salade chou chou
chou blanc, chou rouge

Omelette portugaise



Viennoise de dinde

Purée de pommes de terre

Poêlée de légumes
haricot vert, choux fleurs, champignons, courgette

Fromage frais nature sucré

Yaourt nature sucré

MARDI | 17
Nov

Carottes râpées
vinaigrette à la pomme **N**

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

Caviar de betteraves

Friand au fromage

Braisé de paleron au jus

Saucisse fumée

Choux-fleurs persillés

Coudes

Brie

Coulommiers

MERCREDI | 18
Nov

Céleri rémoulade

Salade au brie aux raisins

Potage à la tomate

Salade méditerranéenne
couscous, macédoine, maïs, feuille de chêne, poivron

Galopin de veau grillé

Poisson en papillote

Ratatouille

Semoule berbère

Saint-Paulin

Edam

JEUDI | 19
Nov

Houmous de haricots
blancs au curry

Taboulé de quinoa **N**

Assiette de charcuteries
salam, pâté, rouleau de dinde

bouillon crevettes
cambodge **N**

Poulet sauce curry

Kefta d'agneau sauce tomate

Loubié bi zeit liban **N**

Riz lentilles liban **N**

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré

VENDREDI | 20
Nov

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

Chou blanc sauce échalotes

Coquillettes sauce cocktail

Œufs durs mimosa

Colin sauce mangue **N**

Spaghettis houmous
vegetarien **Végé**

Jeunes carottes liban **N**

Spaghettis cambodge **N**

Fraidou

Cotentin



Végé Végétarien

N Nouveauté

Spécialité du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

INSTITUTION DE LA SALLE

elior

Au menu - Déjeuner


LUNDI | 23
Nov

Duo de choux blanc et rouge

Pamplemousse

Salade de riz
riz, haricot rouge, poivron

Potage à la paysanne
purée céleri, pommes de terre, crème, carotte

Penne achard
de légumes 
penne, achard de légumes

Coquille de poisson sauce
aurore

Nuggets de blé 

Poêlée de Guyane
céleri, carotte, champignons

Penne

Gouda

MARDI | 24
Nov

Betteraves vinaigrette
agrumes

Poireaux vinaigrette

Cervelas à la vinaigrette

Iceberg à la vinaigrette du
terroir

Rôti de dinde au jus

Crêpe au fromage

Printanière de légumes

Pommes grenailles
aux épices

Fromage blanc

MERCREDI | 25
Nov

Dips de carottes
sauce paprika

Salade des Antilles
feuille de chêne, croûtons, vinaigrette, ananas,

Farfalle au pistou
farfalle, fromage, ail, basilic, tomate

Soupe à l'oignon

Côte de porc
sauce pamplemousse

Pavé de colin à la provençale

Semoule aux pois chiches

Chou vert braisé

Mimolette

JEUDI | 26
Nov

Salade verte aux croûtons

Endives vinaigrette agrumes

Crème aux champignons

Salade de maïs

Colin pané et
quartier de citron

Riz japonais

Purée de potiron

Riz créole

Fondu Président

VENDREDI | 27
Nov

Pâté de foie

Œufs durs sauce cocktail

Crudités râpées aux épices
carotte, céleri

Salade au brie aux raisins

Sauté de bœuf aux carottes


Chipolatas grillées


Boulgour pilaf


Duo Brocolis choux-fleurs
aux amandes

Yaourt nature sucré



 Végétarien

 Spécialité
du chef

 Nouveauté

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

INSTITUTION DE LA SALLE

elior 

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 30
Nov

Iceberg à la vinaigrette au
caramel

Chou blanc sauce échalotes

Potage cultivateur
légumes pour potage, pommes de terre

Assiette de charcuteries
salami, pâté, roulade de ande

Gratin de Macaroni
au jambon

Pavé de colin

Haricots beurre
saveur du midi

Macaroni

Fromage frais nature sucré

MARDI | 01
Dec

Céleri rémoulade

Endives aux pommes et noix

Friand à la viande

Salade de pommes de terre

Kefta d'agneau
sauce barbecue

Saucisse de Strasbourg

Carottes berbères

Lentilles

Pommes frites

Brie

MERCREDI | 02
Dec

Œufs durs sauce cocktail

Pain de maquereau

Farfalle au pistou
farfalle, fromage, ail, basilic, tomate

Salade impériale
feuille de chêne, carotte, pomme

Saumonette sauce
aux deux moutardes

Echine de porc demi-sel

Riz à la sauce tomate

Petits pois

Yaourt aromatisé


JEUDI | 03
Dec

Chou rouge & maïs
vinaigrette

Coleslaw
carotte, chou blanc

Duo de saucissons
saucisson nature et fumé

Potage vert près
haricot vert, pomme de terre, oignon, crème

Semoule
méditerranéenne 

Rôti de porc au curry

Semoule aux épices

Julienne de légumes

Cotentin

VENDREDI | 04
Dec


Crêpe au fromage

Salade de pois chiches

Salade douceur
carotte, frisée, betterave, chou blanc, Vinaigrette

Chou-fleur sauce aurore

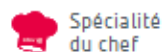
Nuggets de volaille

Omelette au fromage 

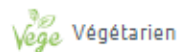
Epinards à la béchamel

Torti

Edam



Spécialité
du chef



Végétarien

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

INSTITUTION 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,

Chou fleur sauce
du verger (Sarran)

Salade impériale

feuille de chêne, carotte, pomme

Poulet sauce
champignons



Boulgour tandoori

boulgour, mélange tandoori



Navets saveur du midi

Boulgour aux petits légumes

Coquillettes

Camembert

MARDI | 08
Dec

Potage 3 légumes
et pois cassé

Smoothie à la betterave

Pâté de campagne

Salade de cocos aux herbes

Poisson en papillote

Sauté de dinde
sauce Montboissier

Semoule berbère

Blettes au gratin
sauce béchamel

Yaourt nature sucré

MERCREDI | 09
Dec

Endives aux
pommes vinaigrette

Potage tomates vermicelles

Salade de blé

blé, tomate, maïs

Salade verte
aux fines herbes

Saucisse Knack

Colin sauce colombo et
coriandre

Haricots verts persillade

Flageolets à la crème

Pommes campagnardes

Gouda

JEUDI | 10
Dec

Carottes Bio râpées

Plat Bio



Céleri rémoulade

Macédoine à la mayonnaise

Mortadelle

Bœuf Bio bourguignon



Poissonnette

Choux-fleurs

Bio persillés

Plat Bio



Riz créole

Brie Bio

Plat Bio



VENDREDI | 11
Dec

Salade verte au maïs

Chou rouge râpé sauce
échalote

Potage poireaux
pommes de terre

Friand au fromage

Œufs gratinés au thym et aux
oignons

Merguez

Macaroni

Jardinière de légumes
saveur du midi

Fromage blanc



Nouveauté



Végétarien



Bio



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

INSTITUTION DE LA SALLE

elior

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 14
Dec

Salade choubidou

chou rouge, raisin, huile, moutarde, cassis

Carottes râpées vinaigrette

Soupe à l'oignon

Salade de lentilles

lentille, croutons, bûchette, miel, coriandre

Coquillettes tandoori



Rougail de saucisse fumée

Ratatouille

Coquillettes saveur du midi

Fondu Président

Pave 1/2 sel

MARDI | 15
Dec

Friand au fromage

Crêpe aux champignons

Salade colombienne

haricot rouge, feuille de chêne, maïs, coeur de palmier

Iceberg à la vinaigrette au
caramel

Palette de porc
à la provençale

Gratin de choux-fleurs
à la paysanne

Carottes berbères

Semoule berbère

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

MERCREDI | 16
Dec

Duo endives iceberg
caramel pain d'épices

Coleslaw

carotte, chou blanc

Pâté de foie

Betteraves à la vinaigrette

Sauté de bœuf au paprika

Beignets de calamars

Spaghetti à la sauce tomate

Purée épinards
pommes de terre



Coulommiers

Brie

JEUDI | 17
Dec

Salade Noël en provenance

salade, sauce vinaigrette framboise, abricot



Mousse de canard



Crème aux champignons

Pain de potiron
sauce aneth



Fricassé de
dinde aux marrons

Filet de colin
sauce du midi badiane



Légumes de Noël

Pommes röstis aux légumes

Assortiment de
fromages et laitages

VENDREDI | 18
Dec

Potage Musard

flageolet, pomme de terre, légumes pour potage

Salade anglaise

petit pois, bouillon de légumes, menthe

Coquillettes sauce cocktail

Salade verte aux agrumes

Nuggets de poisson

Poulet rôti

Purée de pommes de terre

Céleri braisé

Fromage frais nature sucré

Yaourt nature sucré



Végé Végétarien



Spécialité
du chef



Nouveauté

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

INSTITUTION DE LA SALLE

elior