

MENU DE LA SEMAINE

du lundi 26 au dimanche 03 mars

RETROUVEZ LES MENUS SUR
L'APPLICATION APP'TABLE !
apptable.elior.com


















lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
Céleri branche à la parisienne Mesclun croûtons miel fête Potage de légumes	Betterave à l'échalote Carottes Bio râpées Soupe à l'oignon local	Chou rouge aux maïs Potage Crécy Salade verte au surimi	Radis au fromage blanc Salami Sardines à l'huile	Coleslaw Emincé de fenouil rémoulade Potage de légumes
Galette boulgour oriental tomate soleil Samossa de légumes	Pavé de colin sauce normande Rôti de veau	Choucroute de la mer Choucroute royale	Brochette de colin pané Escalope de dinde à la crème	Calamars à l'armoricaine Saute de bœuf au paprika
Coquillettes Bio Haricots verts Bio	Céleri braisé local Lentilles Bio locales	Légumes choucroute Pommes vapeur	Gratin aux épinards Riz Bio	Jeunes carottes saveur orientale Potatoes
Cantal Fondu Président	Brie Bio Petit moulé	Vache qui rit Bio	Carré de l'est Bio Pavé 1/2 sel	Fraidou Tomme Auvergne Bio
Donuts Fromage blanc et vermicelles	Compote pomme poire Flan pâtissier	Compote pommes Bio Yaourt brassé aux fruits bio	Cake citron Panna Cotta aux Spéculoos	Compote de pommes Moelleux au chocolat

MENU DE LA SEMAINE

du lundi 04 au dimanche 10 mars

RETROUVEZ LES MENUS SUR
L'APPLICATION APP'TABLE !
apptable.elior.com




lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
Œufs durs salsa Potage poireaux pommes de terre Raita pomme céleri	 Carottes marinées à la japonaise Chou-fleur sauce aurore Potage paysan	Duo de crudités Potage aux courgettes Rosette	Macédoine à la vinaigrette Salade verte Velouté de tomate	Bouillon de légumes aux vermicelles  Chou rouge et lardons Taboulé aux petits légumes marinés
Cappelletti aux cinq fromages  Ravioli tofu Bio gratiné	 Cuisse de poulet rôtie  Filet de lieu sauce safranée	Feuilleté de poisson au beurre blanc Saucisse Francfort fumée	 Beignet calamar  Rôti de veau Bio aux olives	Brochette de dinde orientale Filet de colin meunière et citron
Poêlée du jardin	 Boulgour pilaf Bio  Brocolis Bio	 Carottes rondelles  Lentilles Bio	Petits pois Torti tricolores	 Epinards à la béchamel  Macaroni Bio
Petit moulé	 Fraidou  Maroilles	Fromage fouetté au sel de Guérande  Gouda Bio	 Brie Bio Fondu Président	Fol épi petit roulé Pavé 1/2 sel
 Flan vanille caramel Tarte clafoutis griottes	Poire au sirop Tarte au citron	Eclair au café Fromage blanc crème de marrons	 Compote de pommes  Gâteau pomme amande	 Compote pommes Bio  Crème dessert vanille Bio

MENU DE LA SEMAINE

du lundi 11 au dimanche 17 mars

RETROUVEZ LES MENUS SUR
L'APPLICATION APP'TABLE !
apptable.elior.com
















lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
<p> Potage vert prés Bio Salade colombienne Taboulé</p>	<p> Caviar de betteraves  Endives locales aux noix  Rillettes à l'ancienne</p>	<p>Crème aux champignons Iceberg et noix Salade de pâtes sauce andalouse</p>	<p> Cake aux deux fromages  Cèleri rémoulade Bio  Tartinable chou-fleur</p>	<p>Coquillettes sauce cocktail Potage à la paysanne  Salade verte Bio au bleu</p>
<p> Penne à la bolognaise Penne sauce fromagère aux poissons</p>	<p>Moules gratinées  Rôti de veau Bio</p>	<p>Cordon bleu Filet de merlu sauce lombarde</p>	<p> Boulette de pois chiches bio  Dhal de lentilles vertes et riz</p>	<p> Emince de dinde à la portugaise Paupiette du pêcheur sauce crème de persil</p>
<p>Navets saveur du midi  Penne semi complètes Bio</p>	<p> Carottes braisées  Lentilles Bio locales</p>	<p> Ecrasé de pomme de terre Epinards à la béchamel</p>	<p>Julienne de légumes  Semoule Bio</p>	<p>Duo de haricots verts et haricots beurrés  Purée de pommes de terre Bio</p>
<p>Bûchette mi-chèvre Petit moulé</p>	<p> Saint-Félicien  Yaourt Bio local</p>	<p>Fromage fouetté au sel de Guérande Mimolette</p>	<p>Camembert  Fromage blanc Bio</p>	<p>Pavé 1/2 sel Saint-Paulin</p>
<p>Fruits au sirop au fromage blanc Mousse chocolat au lait</p>	<p> Brownie aux noix Bio  Compote pomme poire</p>	<p> Ananas sirop épicé  Muffin aux pommes et chocolat</p>	<p>Compote de pêches Mousse à la noix de coco</p>	<p>Crème citron  Poire Bio sauce chocolat</p>

MENU DE LA SEMAINE

du lundi 18 au dimanche 24 mars

RETROUVEZ LES MENUS SUR
L'APPLICATION APP'TABLE !
apptable.elior.com



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
 Carottes marinées à la japonaise  Chirashi	Khiri ka raita Salade indienne	Salade espagnole Verrine de maïs pimentée au chorizo	Aubergines à l'italienne Muffin olive mozzarella	Salade verte
 Beignet de poisson Boulettes de bœuf sauce yakitori	 Curry de colin à l'indienne Filet de poulet tandoori	 Pavé de colin sauce paëlla  Sauté de bœuf madrilène	 Filet de lieu au basilic Pizza aux 3 fromages	 Cheeseburger  Fish burger
 Spaghetti Bio Poêlée du jardin	 Epinards branche indi  Riz basmati Bio	Petits pois à l'espagnole Pommes de terres grenaille à l'espagnole	 Penne semi complètes Bio Poêlée de courgettes et poivrons	Pommes frites
Brie Pavé 1/2 sel	Fraidou Mimolette	Gouda  Yaourt Bio local		
Beignet chocolat noisette Cocktail de fruits	Lassi mangue abricot Riz au lait du Maharajah	Churros Crème Catalane	 Panna cotta aux framboises  Tiramisu du chef	 Cookie à la noisette