

#N/A

elior
L'opérateur du mieux



Du lundi 8 au vendredi 12 Janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves vinaigrette	Salade de mâche vinaigrette	Carottes râpées au citron	 Endives BIO vinaigrette	Rillettes sardine
 Semoule façon couscous BIO	 Colin pané	 Hachis parmentier Brandade de morue	 Boulettes de veau dijonnaise Bouchées de soja sauce tomate basilic	 Rôti de bœuf mayonnaise Omelette nature
	 Epinards branches et pommes de terre béchamel		Haricots beurre	Purée de carottes et pommes de terre
 Yaourt aux fruits BIO	Coulommiers	 Fromage blanc BIO sauce fraise	Fraidou	 Edam BIO
 Fruit de saison BIO	Liégeois chocolat	Compote pommes poires	Galette des rois	 Fruit de saison BIO

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables



Viande Origine France



Produit biologique



Produit local



Fait maison



Produit Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit MSC



Plat Végétarien



Produit AOP/AOC



Produit Vergers écoresponsables

#N/A



Du lundi 15 au vendredi 19 Janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Coleslaw BIO	LE JOUR DU Végé Lentilles vinaigrette	 Salade verte BIO vinaigrette	Salade verte chiffonade vinaigrette	 Macédoine mayonnaise BIO
 Pavé de merlu aneth	 Quenelles natures BIO à l'italienne	 Tartiflette Tartiflette sans viande	 Bœuf braisé marengo Steak de colin américaine	 Colombo de poisson et riz
Farfalles	 Haricots verts BIO à l'ail		 Poêlée de légumes	
Tomme noire	Yaourt aromatisé	Petit moulé nature	 Brie BIO	Fromage blanc et sucre
Compote de pommes	 Fruit de saison BIO	Mousse chocolat	 Cake pépites de chocolat	 Fruit de saison BIO

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables



Viande Origine France



Produit biologique



Produit local



Fait maison



Produit Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit MSC



Plat Végétarien



Produit AOP/AOC



Produit Vergers écoresponsables

#N/A

elior
L'opérateur du mieux



Du lundi 22 au vendredi 26 Janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Brocolis vinaigrette	Salade verte vinaigrette et noix	 Pomelos BIO et sucre	Pizza légumes	 Carottes râpées vinaigrette
 Omelette nature	 Sauté de bœuf curry Emincé de pois au curry	Calamars à la romaine	 Colin gratiné fromage	 Rôti de porc aux olives Limande meunière
Pommes boulangères et ketchup	 Carottes BIO ciboulette	 Tagliatelles	 Julienne de légumes et blé	 Riz créole
 Yaourt nature BIO sucré	 Bleu d'Auvergne	 Fromage blanc BIO et sucre	Edam	Petit moulé ail et fines herbes
 Fruit de saison BIO	Beignet pomme	 Compote de pommes	 Fruit de saison BIO	 Pêches au sirop BIO

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables



Viande Origine France



Produit biologique



Produit local



Fait maison



Produit Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit MSC



Plat Végétarien



Produit AOP/AOC



Produit Vergers écoresponsables

#N/A

elior
L'opérateur du mieux



Du lundi 29 Janvier au vendredi 2 Février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Potage freneuse BIO	 Haricots verts BIO vinaigrette	Trio de crudité vinaigrette	Salade iceberg et oignons frits	 LE JOUR DU Végé Salade coleslaw BIO
 Poulet rôti Galette tex mex	 Pavé de merlu orientale	 Pennes bolognaise Pennes haricots paprika coco	Rôti de veau au jus Œufs durs béchamel	 Dahl de pois cassés et riz
 Chou-fleur et pommes de terre sauce Mornay	 Semoule		Jardinière de légumes	
Tomme grise	 Yaourt aux fruits BIO	 Fromage blanc BIO et sucre	Brie	Fromage fondu Président
 Fruit de saison BIO	 Fruit de saison BIO	Compote pommes pêches	Flan pâtissier	Abricot au sirop

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables



Viande Origine France



Produit biologique



Produit local



Fait maison



Produit Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit MSC



Plat Végétarien



Produit AOP/AOC



Produit Vergers écoresponsables

#N/A



Du lundi 5 au vendredi 9 Février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de coquillettes à la parisienne	Salade asiatique	Salade fantaisie	LE JOUR DU Végé Nems aux légumes et sauce nems	Salade verte BIO et emmental
Sauté de bœuf bourguignonne Cubes de colin basquaise	Cordon bleu de dinde Pané de blé	Parmentier de poisson polenta carotte	Emincé de pois asiatique	Steak haché saumon crème
Petits pois fin BIO braisé	Haricots verts BIO à la tomate		Riz cantonnais BIO	Tortis
Fromage frais nature BIO et sucre	Camembert BIO	Emmental	Yaourt aromatisé	Tomme noire
Fruit de saison BIO	Chou vanille	Pomme au four à la cannelle	Fruit de saison BIO	Crème dessert vanille BIO



Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables



Viande Origine France



Produit biologique



Produit local



Fait maison



Produit Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit MSC



Plat Végétarien



Produit AOP/AOC



Produit Vergers écoresponsables

#N/A

elior
L'opérateur du mieux



Du lundi 12 au vendredi 16 Février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Macédoine mayonnaise	Crêpe au fromage	Salade anglaise au cheddar	  Carottes râpées BIO vinaigrette	Laitue iceberg et maïs
 Semoule à la mexicaine	Saucisse de volaille Pané mozza fromage blanc curry	 Hoki pané	Riz aux fruits de mer	 Emincé de boeuf hongroise  Pavé de merlu hongroise
	 Pommes de terre et chou de bruxelles	Lentilles au jus		Blettes béchamel
Saint Nectaire	Fromage blanc aux fruits	Mimolette	Petit moulé ail et fines herbes	 Yaourt aux fruits BIO
 Fruit de saison BIO	 Fruit de saison BIO	Gâteau de riz	 Compote pommes BIO	Moelleux caramel beurre salé

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables



Viande Origine France



Produit biologique



Produit local



Fait maison



Produit Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit MSC



Plat Végétarien



Produit AOP/AOC



Produit Vergers écoresponsables

#N/A

elior
L'opérateur du mieux



Du lundi 19 au vendredi 23 Février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette échalote	Salade croquante vinaigrette (chou blanc et carottes)	LE JOUR DU Végé Salade de chou rouge râpé vinaigrette	Feuille de batavia vinaigrette	Salade vosgienne Carottes râpées vinaigrette
 Colin mariné thym citron	 Papupiette de veau sauce normande Hoki pané et citron	 Quenelle nature tomate	  Rôti de bœuf et jus Stick végétal épicé échalote	 Hoki sauce dugléré
 Purée de brocolis et pommes de terre	 Riz BIO	Blé	 Pommes de terre vapeur BIO	 Emincé de poireau BIO
Yaourt nature et sucre	Edam	 Yaourt aux fruits BIO	Fromage frais nature et sucre	Fraidou
 Fruit de saison BIO	liégeois chocolat	Compote pommes poires	Eclair vanille	Flan pâtissier

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables



Viande Origine France



Produit biologique



Produit local



Fait maison



Produit Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit MSC



Plat Végétarien



Produit AOP/AOC



Produit Vergers écoresponsables

#N/A

elior
L'oppéité du mieux



Du lundi 26 Février au vendredi 1er Mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pois chiche vinaigrette échalote	Poireaux vinaigrette	 Salade coleslaw BIO	Taboulé	 Salade de mâche et maïs vinaigrette
 Sauté de dinde sauce haricots rouges Galette italienne	  Cube de colin sauce natua	 Haché de saumon sauce curry	 Jambon de Paris Œufs durs béchamel	Croc veggie fromage
Petits pois à la paysanne	 Mélange 4 céréales BIO	 Blettes à la tomate et râpé	 Haricots verts à l'ail	 Potiron BIO béchamel
Carré frais	Yaourt aromatisé	Fromage blanc et sucre	Cantal	Croc lait
 Fruit de saison BIO	Compote pommes abricots	Semoule au lait	 Fruit de saison BIO	Chou vanille

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables



Viande Origine France



Produit biologique



Produit local



Fait maison



Produit Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit MSC



Plat Végétarien



Produit AOP/AOC



Produit Vergers écoresponsables