

Semaine du 8 au 14 mai 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	Concombre vinaigrette Céleri rémoulade Choux-fleurs sauce aurore Taboulé	Salade verte aux croûtons Pain de légumes Salade de lentilles bûchette et miel Tomate ciboulette	Pâté de foie Betterave et maïs Rillettes à la sardine Salade Antilles (Iceberg, croûtons, ananas, maïs, batavia, poivrons rouges et verts)	Carottes râpées vinaigrette Galantine de volaille Salade hollandaise (salade composée, tomate, gouda) Toast au camembert
	Cordon bleu Omelette nature	Rôti de porc aux herbes Duo de poissons	boulettes à l'agneau sauce basquaise colin au curry	Filet de colin sauce crème tomate Saucisse de Strasbourg
	Riz pilaf Ratatouille	Courgettes Mexique	Semoule Poêlée de Guyane	Haricots verts Pâtes torsadées
	Camembert Coulommiers Fraidou Yaourt aromatisé	Gouda Fondu Président Saint Paulin Yaourt nature	Cotentin Mimolette Rondelé nature Yaourt nature	Petit Suisse nature Brie Edam Yaourt nature
	Compote de pommes Abricot au sirop Fruit de saison Smoothie vanille	Flan nappé au caramel Fruit de saison Mousse framboise	Fruit de saison Compote de pommes fraises Crème à la banane Mousse au spéculoos	Gâteau marbré maison Entremets caramel poire Fruit de saison Roulé aux myrtilles
Plats préférés	Innovation culinaire	Recettes développé durable	Recettes d'ici et d'ailleurs	
Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine				

Semaine du 15 au 21 mai 2017

elior®

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de riz </p> <p>(riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)</p> <p>Assiette de crudités  (carotte, céleri, tomate, salade)</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Salade de pommes de terre  (pommes de terre, échalote, persil, tomate)</p>	<p>Salade printanière (batavia, tomate, œuf, persil) </p> <p>Cake aux 2 fromages </p> <p>Courgettes râpées au pistou </p> <p>Œufs durs mayonnaise </p>	<p>Haricots verts vinaigrette du terroir</p> <p>Pâté de campagne </p>	<p>Carrousel de crudités  (carotte, céleri, concombre, fromage blanc, mayonnaise, miel, curry)</p> <p>Assiette de charcuterie </p> <p>Les radis 'tamponneurs'  </p> <p>Smoothie betterave </p>	<p>Duo de concombre et maïs</p> <p>Acras à la morue </p> <p>Salade coleslaw (chou blanc, carotte)</p> <p>Salade de papillons au pistou </p>
<p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p>Poisson en papillote</p>	<p>Poulet sauce mimolette</p> <p>Gratin de choux-fleurs à la paysanne</p>	<p>Rôti de veau</p> <p>Quiche Provençale (Recette du chef étoilé Michel Sarran)</p>	<p>saucisse de frankfort </p> <p>Nuggets de poisson </p>	<p>Filet de lieu sauce Nantua </p> <p>Omelette basquaise </p>
<p>Carottes fraîches persillées</p> <p>Lentilles</p>	<p>Spaghetti</p> <p>Choux-fleurs persillés</p>	<p>Ratatouille et semoule</p> <p>Semoule</p>	<p>Frites</p> <p>Pêlé mêle provençal</p>	<p>Riz créole</p> <p>Haricots beurre saveur du jardin</p>
<p>Fromage blanc Carré de l'Est Fromy Yaourt nature</p>	<p>Fraidou Camembert St Moret Yaourt nature</p>	<p>Yaourt nature Cotentin Edam Yaourt aromatisé</p>	<p>Emmental Fondu Président Montboissier Yaourt nature</p>	<p>Tomme blanche Brie Tartare ail et fines herbes Yaourt nature</p>
<p>Fruit de saison</p> <p>Compote de pommes framboises</p> <p>Gaufre fantasia  </p> <p>Glace vanille / fraise </p>	<p>Entremets au chocolat</p> <p>Flan à la vanille</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Cake au miel </p> <p>Comptée de pomme meringuée</p> <p>Smoothie ananas</p>	<p>Churros sucre glace </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Mousse aux petits beurre beignet chocolat  </p>	<p>Abricots à la crème anglaise</p> <p>Compote de poires</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Gâteau choco </p>
<p>Plats préférés </p>	<p>Innovation culinaire </p>	<p>Recettes développement durable </p>	<p>Recettes d'ici et d'ailleurs </p>	
<p>Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine</p>				

Semaine du 22 au 28 mai 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves sauce crémeuse ✨ Haricots verts en salade Maïs aux deux poivrons Salade douceur (carottes, frisée, betterave, chou blanc)	Assiette de crudités Friand à la viande 🌿 Pâté de campagne 💖 Salade verte aux croûtons	Carottes râpées vinaigrette maison Salade du maraicher 🌿 (batavia, concombre, champignons, tomates) Semoule à l'Andalouse (couscous, carottes, petits pois - recette du chef étoilé Michel Sarran) ✨ Tatziki 🌍	FERIE	PONT
Filet de colin meunière 💖 Côte de porc	Sauté de bœuf mironton Merguez 💖	Palette de porc à la diable 🌍 Pizza marguerite 💖		
Riz créole Courgettes à la provençale	Petits pois Semoule	Purée de brocolis Pommes grenailles		
Yaourt aromatisé Fraidou Mimolette Yaourt nature	Edam Cotentin Croûte noire Yaourt nature	Brie Camembert Fromy Yaourt nature		
Fruit de saison Clafoutis aux pommes 🌍 Gaufre créole 💖 Salade de fruits frais 🌿	Moelleux aux framboises 💖 Compote de pommes abricots Fruit de saison Roulé abricot	Smoothie vanille Cake à l'orange Fruit de saison Mousse chocolat au lait 💖		
Plats préférés 💖	Innovation culinaire ✨	Recettes développement durable 🌿		
Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine				

Semaine du 29 mai au 4 juin 2017



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI			
Salade de blé dor (blé, tomate, cornichon, maïs, olive noire) Cœurs de palmier Salade de lentilles (lentille, oignons, persil) Tomates au fromage blanc	Choux-fleurs sauce aurore Artichonade sur croutons Concombre vinaigrette Taboulé	Salade portugaise (tomate, concombre, olive, batavia, poivrons) Pâté forestier Salade printanière (batavia, tomate, œuf, persil) Velouté poivrons et féta	Salade coleslaw (chou blanc, carotte) Cake aux 2 fromages Houmous et mouillettes (pois chiche, huile d'olive, jus de citron, ail, coriandre, carotte, pain de mie) Salade provençale (batavia, tomate, poivron, anchois)	Saucisson à l'ail Œufs lilas betterave Radis beurre Salade club (salade verte, tomate, épaule, emmental)			
Nuggets de volaille Pavé de colin sauce dugléré	Sauté de bœuf en estouffade Penne colombine	Galopin de veau grillé Croque italien	Jambon blanc et cornichon Poulet sauce mimolette	Filet de lieu à la tapenade Boulettes de bœuf au curry			
Epinards à la béchamel Riz créole	Penne au beurre Pêles mêles provençales	Jardinière de légumes Polenta au beurre	Purée de patates douces Lentilles	Semoule Carottes et navets			
Gouda Croc lait Emmental Yaourt nature	Yaourt nature Bleu Fromy Yaourt aromatisé	Camembert Brie Fondu Président Yaourt nature	Fraidou Cotentin Mimolette Yaourt nature	Petit Suisse nature Edam Rondelé aux noix Yaourt nature			
Fruit de saison Banane cuite au four Entremets au caramel Gaufre fantasia	Fruit de saison Cake au miel Compote de poires Mousse citron	Brownies aux noix maison Fromage blanc au sirop de cassis Fruit de saison Grillé aux pommes	Glace vanille / fraise Compote de fruits mélangés Fruit de saison Smoothie ananas	Fruit de saison Cocktail de fruits Mousse chocolat au lait Roulé aux myrtilles			
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							

Semaine du 5 au 11 juin 2017



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	Pastèque Carottes râpées vinaigrette Coquillettes sauce cocktail Mortadelle pur porc	Duo de concombre et maïs Betteraves vinaigrette Friand au fromage Salade de chou à l'indienne (chou blanc, noix de coco, curry)	Tomate vinaigrette Pain de légumes Salade du maraicher (batavia, concombre, champignons, tomates) Taboulé méridionale (semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic)	Pâté de campagne Céleri rémoulade Maïs aux deux poivrons Œufs durs mayonnaise
	Omelette nature Fricassée de foies de volaille	Rôti de veau Rissollette de porc sauce champignons	Paëlla au poulet Filet de colin sauce crème	Penne de la mer Pain de viande sauce tomate
	Choux-fleurs persillés Purée	Courgettes Mexique Lentilles	Carottes fraîches persillées Riz créole	Jardinière de légumes Penne au beurre
	Brie Camembert Rondelé aux noix Yaourt nature	Croûte noire Edam Tartare ail et fines herbes Yaourt nature	Yaourt nature Cotentin Tomme blanche Yaourt aromatisé	Fondu Président Saint Paulin St Moret Yaourt nature
	Gâteau cerises Barre Bretonne Douceur lactée au citron Fruit de saison	Mousse au nougat Fruit de saison Gâteau yaourt pomme Smoothie vanille	Verrine tout pomme et caramel Compote d'ananas Fruit de saison Gaufre créole	Fruit de saison Douceur pomme banane ananas Entremets au praliné Mousse chocolat au lait
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				

Semaine du 12 au 18 juin 2017



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Duo de concombre et maïs Crêpe au fromage Salade chou chou (choux blanc et rouge, fromage blanc, mayonnaise, ail) Tomate en éventail	Rillettes à la sardine Salade de soja (soja, maïs, carotte, batavia) Salade verte Saucisson à l'ail	Salade de riz (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges) Assiette de crudités (carotte, céleri, tomate, salade) Croûtons de chèvre Salade de pois chiches	Gaspacho de tomates au basilic Assiette de charcuterie Macédoine mayonnaise Salade catalane (batavia, maïs, haricots rouges, poivrons rouges)	Salade club (salade verte, tomate, épaule, emmental) Friand à la viande Roulade aux olives Salade verte au maïs
Emincé de dinde sauce suprême Boulettes d'agneau à la tomate	Sauté de bœuf bobotie Beignets de merlu au citron	Palette de porc à la diable Tacos mexicain	Nuggets de volaille Pavé de colin à la crème de persil	Lieu à l'indienne Poulet sauce poulet
Coquillettes Courgettes saveur Orientale ***	Semoule Printanière de légumes ***	Haricots beurre en persillade Lentilles ***	Pommes campagnardes Poêlée de Guyane ***	Carottes fraîches persillées Riz créole ***
Edam Fraidou Mimolette Yaourt nature	Cotentin Saint Paulin Tartare ail et fines herbes Yaourt nature	Yaourt aromatisé Brie Fondu Président Yaourt nature	Camembert Coulommiers Fondu Président Yaourt nature	Petit Suisse nature St Moret Tomme blanche Yaourt nature
Compote de pommes fraises Abricot au sirop Fruit de saison Gaufre créole	Fruit de saison Compote de poires Panna cotta noix de coco Smoothie banane pomme	Fruit de saison Clafoutis a la pêche Flan nappé au caramel Salade de fruits frais	Glace vanille chocolat Compote d'ananas Fruit de saison Moelleux aux framboises	Cake noix de coco Entremets à la vanille Fruit de saison Gâteau choco
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				

Semaine du 19 au 25 juin 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves sauce crémeuse ✨</p> <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Choux-fleurs sauce aurore 🌿</p> <p>Taboulé méridionale 🌍 (semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic)</p>	<p>Tomate ciboulette 🌿</p> <p>Cake aux 2 fromages ❤️</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Salade verte aux croûtons</p>	<p>Oufs durs mayonnaise ❤️</p> <p>Galantine de volaille ❤️</p> <p>Salade chinoise 🌍 (soja, concombre, épaule, salade)</p> <p>Salade provençale 🌍 (batavia, tomate, poivron, anchoises)</p>	<p>Salade hollandaise (salade composée, tomate, gouda)</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Salade de lentilles bûchette et miel ✨</p> <p>Salade de pommes de terre (pommes de terre, échalote, persil, tomate) ❤️</p>	<p>Pizza au fromage ❤️</p> <p>Assiette de crudités 🌿 (carotte, céleri, tomate, salade)</p> <p>Pâté de foie ❤️</p> <p>Salade niçoise 🌍 (haricots verts, tomates, œuf, batavia, basilic, ail, olives noires)</p>
<p>Chipolatas grillées ❤️</p> <p>Tranche de foie sauce poivre vert</p>	<p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Pain de viande sauce tomate ✨</p>	<p>Blé à l'Andalouse 🌿</p> <p>Filet de lieu au pistou 🌍</p>	<p>Gigot de mouton</p> <p>Penne colombine ✨</p>	<p>Filet de colin meunière ❤️</p> <p>Poulet basquaise 🌍</p>
<p>Courgettes Mexique 🌍</p> <p>Bouलगour pilaf</p>	<p>Purée</p> <p>Julienne de légumes</p>	<p>Blé</p> <p>Légumes craquant huile de sésame 🌍</p>	<p>Petits pois</p> <p>Penne au beurre</p>	<p>Pêlé mêlé provençal</p> <p>Riz créole</p>
<p>Yaourt nature Cotentin Croûte noire Yaourt aromatisé</p>	<p>Edam Emmental Fraidou Yaourt nature</p>	<p>Coulommiers Camembert Tartare ail et fines herbes Yaourt nature</p>	<p>Fondu Président Rondelé nature Saint Paulin Yaourt nature</p>	<p>Fromage blanc Gouda St Moret Yaourt nature</p>
<p>Fruit de saison</p> <p>Compote de poires</p> <p>Gâteau marbré maison ❤️</p> <p>Mousse caramel ✨</p>	<p>Entremets à la vanille et mikado</p> <p>Cocktail de fruits à la créole 🌍</p> <p>Fromage blanc touche de kiwi</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Compote de fruits mélangés</p> <p>Flan nappé au caramel</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Moelleux pommes spéculos</p> <p>Beignet framboise ❤️</p> <p>Entremets au café</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Compote de pommes pêches</p> <p>Cookies ❤️</p> <p>Flan au chocolat</p>
<p>Plats préférés ❤️</p>	<p>Innovation culinaire ✨</p>	<p>Recettes développement durable 🌿</p>	<p>Recettes d'ici et d'ailleurs 🌍</p>	
<p>Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine</p>				

Semaine du 26 juin au 2 juillet 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semoule à l'Andalouse ✨ <small>(couscous, carottes, petits pois - recette du chef étoilé Michel Sarran)</small> Assiette de salami ❤️ Céleri rémoulade Salade de lentilles	Carottes râpées vinaigrette Duo de betteraves et tomate 🌿 Roulade aux olives Salade provençale 🌍 <small>(batavia, tomate, poivron, anchois)</small>	Salade du maraicher 🌿 <small>(batavia, concombre, champignons, tomates)</small> Pain de maquereau à la tomate ✨ Salade brésilienne 🌍 <small>(riz, carotte, maïs, haricots rouges, petits pois)</small> Salade catalane 🌍 <small>(batavia, maïs, haricots rouges, avrongs rouges)</small>	Tomates sauce mangue ✨ <small>(Recette du chef étoilé Michel Sarran)</small> Cervelas vinaigrette ❤️ Crostini tomate mimolette ❤️ Salade italienne 🌍 <small>(salade composée, tomate, poivrons, mozzarella, jambon, champignons, olives)</small>	Duo de saucissons ❤️ Œufs durs sauce cocktail ❤️ Salade de papillons au pistou 🌍 Tatziki 🌍
Omelette nature Risotto de blé à la catalane	Spaghetti à la bolognaise ❤️ Longe de porc aux herbes	Poulet yassa Filet de colin sauce crème citron	Sauté de bœuf à la provençale 🌍 Croquettes de poisson à l'ail ❤️	Parmentier de poisson Palette de porc à la diable
Haricots verts Blé	Poêlée de Guyane 🌍 Spaghetti	Riz pilaf Courgettes saveur du jardin	Piperade Semoule	Carottes fraîches persillées Purée
Yaourt aromatisé Carré de l'Est St Moret Yaourt nature	Brie Camembert Croc lait Yaourt nature	Fromage blanc Cotentin Gouda Yaourt nature	Saint Paulin Croûte noire Fondu Président Yaourt nature	Tartare ail et fines herbes Edam Fraidou Yaourt nature
Fruit de saison ❤️ Barre Bretonne Flan au chocolat Mousse framboise	Glace vanille / fraise ❤️ Compote de pommes Flan vanille fruits rouges et mangue Fruit de saison	Douceur mexicana ✨ Cake au citron Compote de fruits mélangés Fruit de saison	Cookies chocolat aux épices ❤️ Fruit de saison Pêche au sirop Rocher coco choco ❤️	Fruit de saison Entremets au caramel Liégeois à la vanille ❤️ Moelleux au cocktail de fruits ❤️
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				

Semaine du 3 au 9 juillet 2017



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pain de légumes Céleri rémoulade Mousse poivrons et croûtons ✨ Salade de riz (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)	Salade hollandaise 🌿 (salade composée, tomate, gouda) Concombre vinaigrette 🌿 Salade de maïs ♥️ Toast au camembert ✨	Salade composée panachée 🌿 Pâté de foie ♥️ Salade verte aux croûtons Velouté poivrons et féta ✨	Friand au fromage ♥️ Macédoine mayonnaise Rillettes à la sardine Salade douceur (carottes, frisée, betterave, chou blanc)	Dips de carottes sauce aneth ♥️ Coquillettes sauce cocktail ♥️ Mousse de tomate et fromage frais Radis beurre 🌿
Rissolette de veau sauce champignons Filet de colin sauce tomate	Rôti de porc aux herbes Tarte à l'oignon 🌿	Cocotte de bœuf aux poivrons 🌍 Beignets de calamars ♥️	Poulet sauce poulet Œufs durs béchamel 🌿	Filet de lieu sauce basquaise 🌍 Rougail de saucisses 🌍
Pâtes torsadées Choux-fleurs persillés	Carottes infusion colombo 🌍 Lentilles	Semoule Ratatouille	Epinards à la crème Pommes rosti	Riz créole Haricots verts
Fondu Président Emmental Fraidou Yaourt nature	Yaourt nature Coulommiers Tartare ail et fines herbes Yaourt aromatisé	Mimolette Cotentin Montboissier Yaourt nature	Petit Suisse nature Gouda St Moret Yaourt nature	Coulommiers Rondelé aux noix Tomme blanche Yaourt nature
Fruit de saison Compote de fruits mélangés Flan nappé au caramel Smoothie ananas	Moelleux aux framboises ♥️ Entremets à la vanille Fruit de saison Gâteau choco ♥️	Compote de poires Fruit de saison Gâteau madeleine maison ♥️ Pêche melba	Fruit de saison Mousse chocolat au lait ♥️ Panna cotta au coulis de fraise 🌍 Salade de fruits frais	Entremets au praliné Fromage blanc à la menthe glaciale Fruit de saison Gâteau yaourt pomme ♥️
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				