

	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
1	<b>Semaine du 2 au 6 octobre 2017</b>									elior 
2	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENREDI</b>					
3	<b>Choux-fleurs sauce du verger</b> <i>(recette du chef étoilé Michel Sarran)</i>	<b>Carottes râpées vinaigrette maison</b>	<b>Salade de pommes de terre</b> <i>(pomme de terre, échalote, persil, tomate)</i>	<b>Gaspacho de tomates au basilic</b> 	<b>Œufs durs mayonnaise</b> 					
4	Mousse poivrons et croûtons 	Délice du soleil  <i>(aubergine, oignon, ail, huile d'olive, crème liquide, tomate, chèvre)</i>	Carrousel de crudités  <i>(carotte, céleri, concomre, fromage blanc, mayonnaise, miel, curry)</i>	Duo de concombre et maïs 	Rillettes à la sardine					
5	Salade verte aux croûtons	Salade de riz <i>(riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)</i>	Salade méditerranéenne  <i>(semoule, macédoine, maïs, batavia, poivrons rouges et verts)</i>	Pâté de foie 	Salade au brie et raisins					
6	Saucisson à l'ail 	Salade hollandaise  <i>(batavia, gouda, tomate)</i>	Smoothie betterave 	Pizza au fromage 	Salade de maïs					
7	<b>Pilons de poulet à l'américaine</b> 	<b>Rôti de veau</b>	<b>Gratin de courgettes à la bolognaise</b>  Côte de porc	<b>Filet de lieu à la tapenade</b> 	<b>Penne Achard de légumes</b>					
8	Poisson en papillote	Feuilleté de poisson beurre blanc 	Courgettes saveur du midi	Emince de dinde sauce caramel	Colin pané et quartier de citron					
9	<b>Frites</b> 	<b>Haricots beurre en persillade</b>	Haricots blancs à la tomate	<b>Riz aux petits légumes</b>	Penne					
10	Navets braisés	Boulgour pilaf		Fondue de poireaux	Purée de carottes fraîches					
11	<b>Emmental</b>	<b>Camembert</b>	<b>Petit Suisse nature</b>	<b>Fondu Président</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>					
12	Edam	Carré de l'Est	Saint Paulin	Cotentin	Gouda					
13	Fraidou	Fraidou	Tartare ail et fines herbes	Tomme blanche	St Moret					
14	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature					
15	<b>Fruit de saison</b>	<b>Cake au citron</b>	<b>Fruit de saison</b> 	<b>Glace vanille-fraise</b> 	<b>Fruit de saison</b>					
16	Flan à la vanille	Fruit de saison	Entremets caramel poire 	Fruit de saison	Compote de fruits mélangés					
17	Œufs en neige au caramel	Roulé framboise 	Gâteau de semoule	Moelleux pommes spéculoos	Entremets au chocolat					
18	Pomme au four	Smoothie vanille 	Pavlova 	Salade de fruits frais 	Fromage blanc au sirop de cassis					
19	<b>Plats préférés</b> 	<b>Innovation culinaire</b> 	<b>Recettes développement durable</b> 	<b>Recettes d'Ici et d'ailleurs</b> 						
20	<b>Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine</b>									

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	M
1	<b>Semaine du 9 au 13 octobre 2017</b>											
2	<b>LUNDI</b>		<b>MARDI</b>			<b>MERCREDI</b>			<b>JEUDI</b>		<b> VENDREDI</b>	
3	<b>Asie</b>		<b>Europe</b>			<b>Afrique</b>			<b>Amérique</b>		<b>Océanie</b>	
4	<b>Bouillon de volaille à la japonaise</b> 🌍 Salade chinoise (soja, concombre, épaule, salade) 🌍 Salade de riz (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)		<b>Salade provençale</b> 🌍 (batavia, tomate, poivron, anchois) Assiette de charcuteries ❤️ Gaspacho de tomates au basilic 🌍 Salade du Danemark 🌍 (chou, pommes de terre, pommes, raisins, mayonnaise, fromage blanc)			<b>Chou blanc sauce mangue</b> 🌍 Iceberg vinaigrette orientale Pois chiches à la marocaine 🌍 (pois chiches, poivrons rouge et vert, courgette, tomate, persil, coriandre) Velouté carotte coco et curcuma 🌟			<b>Salade coleslaw</b> 🌍 Cake au maïs 🌟 Salade du Brésil 🌍 (tomate, cœur de palmier, ananas, noix de coco)		<b>Betteraves sauce crémeuse</b> 🌟 Dips carottes fromage blanc curry Raita de concombre au yaourt 🌍 Rillettes à la sardine	
6	<b>Kefta d'agneau au curry</b> Sauté de porc sauce caramel 🌍		<b>Omelette portugaise</b> 🌍 Filet de lieu sauce normande 🌍			<b>Sauté de bœuf bobotie</b> 🌍 Accras à la Morue 🌍			<b>Jambon braisé au sirop d'érable</b> 🌍 Nuggets de volaille ❤️		<b>Filet de colin à la noix de coco</b> 🌟 Gratin Fidji 🌟	
8	<b>Boulgour pilaf</b> Légumes à l'asiatique 🌍		<b>Légumes danois</b> 🌟 Farfalle			<b>Semoule berbère</b> Légumes couscous tajine			<b>Courgettes Mexique</b> 🌟 Potatoes aux épices 🌟		<b>Purée de patates douces</b> Riz créole	
10	Gouda 🌟 Edam St Moret Yaourt nature		<b>Camembert</b> Brie Chantilly au bleu sur croûton Yaourt nature			<b>Yaourt nature</b> 🌟 Carré de l'Est Cotentin Yaourt aromatisé			<b>Fraidou</b> Coulommiers Tartare ail et fines herbes Yaourt nature		<b>Fromage blanc</b> Bleu Fondu Président Yaourt nature	
12	<b>Ananas frais</b> Cake noix de coco Fruit de saison 🌟 Mousse litchis framboise		<b>Millefeuille vanille</b> 🌟 Barre bretonne 🌍 Fruit de saison Panna cotta caramel 🌍			<b>Méli-mélo aux fruits exotiques</b> 🌍 Cake aux deux amandes Compote de pommes bananes Fruit de saison			<b>Smoothie cacao</b> 🌟 Brownies ❤️ Fruit de saison Mousse caramel et pop corn		<b>Fruit de saison</b> Banana bread 🌟 Fromage blanc touche de kiwi Poe calédonien 🌟	
13	<b>Plats préférés</b> ❤️		<b>Innovation culinaire</b> 🌟			<b>Recettes développement durable</b> 🌱			<b>Recettes d'ici et d'ailleurs</b> 🌍			
14	<b>Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine</b>											
15												

Semaine du 16 au 20 octobre 2017					elior 
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
<b>Tartare de tomates et maïs</b> Aïoli légumes croquants  (carottes, courgettes, chou-fleur, mayonnaise, épices) Pâté de foie  Salade de cocos aux herbes	<b>Cake aux 2 fromages</b>  Friand à la viande  Salade douceur  (carottes, frisée, betterave, chou blanc) Salade mixte panachée (salade emmental, tomate, œuf, persil)	<b>Potage cultivateur</b> Chou rouge sauce mangue  Rillettes de sardines à la tomate Salade colombienne  (haricots rouges, batavia, maïs, cœur de palmier)	<b>Iceberg vinaigrette agrumes</b> Mousse de tomate et fromage frais Salade croquante  (pomme, concombre, poivron vert, banane, emmental, tomate) Salade de pommes de terre (pommes de terre, échalote, persil, tomate)	<b>Assiette de charcuteries</b>  Courgettes râpées mozzarella Galantine de volaille Salade de pâtes sauce Andalouse  (tortis, tomate, maïs, ail, olive, échalote, concentré de tomate, thym - Recette de Michel Sarran)	
<b>Penne au thon</b> Emincé de dinde basquaise 	<b>Bœuf bourguignon</b>  Beignets de la mer 	<b>Quiche poulet pdt tandoori</b>  (Recette du chef étoilé Michel Sarran) Merguez 	<b>Sauté de porc sauce poire</b> Rissollette de veau sauce champignons	<b>Filet de lieu au pistou</b>  Œufs gratinés au thym et aux oignons 	
Pêlé mêlé provençal Penne	<b>Carottes et navets</b> Riz de grand-mère	<b>Epinards à la crème</b> Semoule	<b>Duo de haricots verts et beurre</b> Lentilles	<b>Purée</b> Poêlée de légumes	
<b>Edam</b> Saint Paulin Tartare ail et fines herbes Yaourt nature	<b>Yaourt nature</b> Coulommiers Fraidou Yaourt aromatisé	<b>Carré de l'Est</b> Brie Cotentin Yaourt nature	<b>Fondu Président</b> Camembert Rondelé nature Yaourt nature	<b>Petit Suisse nature</b> Bleu Gouda Yaourt nature	
<b>Compote de pommes</b> Fruit de saison Œufs en neige au caramel  Pêche au sirop	<b>Fruit de saison</b> Palmier  Panna cotta au chocolat  Pudding de blé à la noix de coco	<b>Flan nappé au caramel</b> Entremets à la vanille et mikado Fruit de saison Gâteau à la framboise 	<b>Moelleux pommes spéculoos</b>  Compote de pommes Fruit de saison Gâteau choco 	<b>Salade de fruits frais</b>  Cake croustillant crumble  Fruit de saison Mousse au pain d'épices	
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					