




















Semaine du 6 au 10 novembre 2017 - DEJEUNER

elior®

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Salade de riz <small>(riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)</small></p> <p>Pamplemousse </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Iceberg vinaigrette caramel </p> <p>Saucisson à l'ail </p>	<p>Salade au brie et raisins</p> <p>Salade verte au maïs</p> <p>Tomate au maïs </p>	<p>Chou rouge râpé sauce enrobante échalote </p> <p>Carottes râpées vinaigrette maison</p> <p>Betteraves vinaigrette maison </p>	<p>Pâté de campagne </p> <p>Œufs durs sauce cocktail</p> <p>Pizza au fromage </p>
<p>Galopin de veau sauce tomate</p> <p>Omelette au fromage</p>	<p>Sauté de bœuf mironton </p> <p>Beignets de poisson et citron </p>	<p>Saucisse fumée </p> <p>Chausson lyonnais </p>	<p>Poulet sauce poulette </p> <p>Poisson en papillote</p>	<p>Pavé de colin </p> <p>à la basquaise</p> <p>Rissollette de veau sauce champignons</p>
<p>Penne</p> <p>Epinards à la béchamel</p>	<p>Ratatouille et semoule</p> <p>Semoule</p>	<p>Flageolets à la tomate</p> <p>Haricots verts</p>	<p>Jardinière de légumes</p> <p>Purée</p>	<p>Riz créole</p> <p>Choux-fleurs persillés</p>
<p>Edam</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Coulommiers</p> <p>Camembert</p> <p>Fromy</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Bûchette au chèvre</p> <p>Fraidou</p>	<p>Fondu Président</p> <p>St Morêt</p> <p>Brie</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Petit suisse nature</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Cotentin</p> <p>Tomme blanche</p>
<p>Fruit de saison</p> <p>Tarte au chocolat </p> <p>Fromage blanc au sirop de grenadine</p> <p>Compote de poires</p>	<p>Flan vanille</p> <p>Mousse au nougat</p> <p>Pain perdu </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Compote de pommes</p> <p>Banane au four</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fromage blanc vanille </p>	<p>Tarte citron</p> <p>Roulé au chocolat </p> <p>Liégeois au café</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de fruits</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Gâteau de semoule</p>

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 6 au 10 novembre 2017 - DINER

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Carottes rapée  fromage blanc </p> <p>Salade Ninon <small>(batavia, crevettes, ananas, pommes)</small></p> <p></p>	<p>Betterave mimosa</p> <p>Pate forestier </p>	<p>Assiette de charcuteries  Tomate et fromage frais </p> <p></p>	<p>Roulade aux olives </p> <p>Salade verte aux croûtons</p> <p></p>	
<p>Côte de porc aux champignons</p>	<p>Rissolette de veau</p>	<p>Cordon bleu </p>	<p>Spaghetti à la bolognaise </p>	
<p>Pommes grenailles rôties</p>	<p>Riz de grand-mère</p> <p>Brocolis</p>	<p>Boulgour pilaf</p>	<p>Spaghetti</p>	
<p>Rondelé nature Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Fromage blanc Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Tartare ail et fines herbes Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Yaourt nature Assortiment de fromages et laitages</p>	
<p>Fruit de saison</p> <p>Ananas trache</p> <p>Mousse au Chocolat </p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Gaufre créole  </p> <p>Pêche au sirop</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Beignet framboise </p> <p>Creme dessert vanille</p>	<p>w </p>	<p></p>

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 13 au 17 novembre 2017 - DEJEUNER



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Salade du Danemark (pommes de terre, pommes, raisins, mayonnaise, fromage blanc)</p> <p>Betteraves vinaigrette maison</p> <p>Tomate emmental </p>	<p>Salade de lentilles vinaigrette terroir</p> <p>Cornet de jambon à la parisienne</p> <p>Salade douceur (carottes, frisée, betterave.)</p>	<p>Salade d'endives </p> <p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Rillettes à la sardine</p> <p></p>	<p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Avocat en salade </p> <p>Œuf dur paprika </p>	<p>Carottes rapee sauce aneth</p> <p>Cervelas vinaigrette </p> <p>Crêpe aux champignons</p>
<p>Nuggets de volaille </p> <p>Côte de porc sauce poire</p>	<p>Œufs gratinés au thym et aux oignons </p> <p>Saumonette sauce aux deux moutardes</p>	<p>Poulet Roti</p> <p>Croque italien </p>	<p>Rissolettes de veau</p> <p>Beignets de calamars </p>	<p>Pain de viande sauce tomate </p>
<p>Boulgour aux petits légumes</p> <p>Haricots beurre saveur du midi</p>	<p>Epinards à la crème</p> <p>Pommes vapeur</p>	<p>Jeunes carottes saveur antillaise</p> <p>Polenta au beurre Salade verte</p>	<p>Riz créole</p> <p>haricot vert</p>	<p>Spaghetti</p> <p>Pêlé mêle provençal</p>
<p>Tomme blanche</p> <p>Carré de l'Est Fraidou Yaourt nature</p>	<p>Saint Paulin</p> <p>Croûte noire Fondu Président Yaourt nature</p>	<p>Fromage blanc</p> <p>Yaourt nature Cotentin Chantilly au bleu sur croûton</p>	<p>St Morêt</p> <p>Tartare ail et fines herbes </p> <p>Gouda Yaourt nature</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Yaourt aromatisé Brie Fromy</p>
<p>Flan à la vanille</p> <p>Stracciatella </p> <p>Compote de poires</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>Flan caramel </p>	<p>Cookies chocolat aux épices </p> <p>Barre bretonne </p> <p>Ananas Tranche</p>	<p></p> <p>Fruit de saison</p> <p>Entremets au citron</p> <p>Mousse aux petits beurre</p>	<p>Poire sauce chocolat </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Compote de pommes pêches</p>

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 13 au 17 novembre 2017 - DINER


elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)  Salade verte au bleu 	Céleri rémoulade Salade piémontaise  	Betteraves sauce crémeuse Taboulé 	Salade verte au gruyère  Duo de saucissons 	                   
Poisson pane Penne 	Cote de porc 	Brochette de dinde	Steak Hache de veau 	
Poêlée de Guyane Penne	Riz pilaf à l'ananas Courgettes au curry	Choux-fleurs persillés Semoule 	Pommes puree	
Mimolette Assortiment de fromages et laitages	Yaourt aromatisé Assortiment de fromages et laitages	Coulommiers Assortiment de fromages et laitages	Petit suisse nature Assortiment de fromages et laitages	
Tarte chocolat  Fromage blanc	Compote de pommes  Pain perdu 	Fruit de saison Flan à la vanille Gaufre fantasia 	Mousse chocolat Compote pommes Fruit de saison	

Plats préférés 

Innovation culinaire 






























Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 




Semaine du 20 au 24 novembre 2017 - DEJEUNER

elior®

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œufs durs mayonnaise Pâté de foie  Salade de haricot vert	Salade Ninon (batavia, crevettes, ananas, pommes) Carottes râpées vinaigrette maison Choux-fleurs sauce aurore  	Chou rouge Céleri rémoulade Salade au crouton  	Assiette de charcuteries  Endive pommes et noix  Salade de lentilles bûchette et miel  	Taboulé  Salade verte aux agrumes Saucisson à l'a  
Haut de cuisse de poulet à l'américaine  Semoule Tandoori 	Sauté de boeuf au paprika Gratin de macaroni au jambon 	Croquettes de poisson sauce tartare  Omelette 	Cordon bleu  de colin 	Filet de lieu à la tapenade Merguez 
Semoule Poêlée de légumes	Macaroni Haricot vert	Pêlé mêlé provençal Pate	Gratin de pommes de terre Légumes	Courgettes saveur du midi Riz créole
Petit suisse nature Yaourt nature Rondelé nature  Tomme blanche	Coulommiers Brie Cotentin Yaourt nature	Fondu Président Fraidou Camembert Yaourt nature	Six de savoie Comté Tomme grise Yaourt nature	Yaourt aromatisé Yaourt nature Bûchette au chèvre St Morêt
Fruit de saison  Riz à l'impératrice Mousse au chocolat 	Compote de fruits mélangés flan à la vanille Fruit de saison 	Gâteau marbré  Roulé abricot Fruit de saison Panna cotta vanille 	Fromage blanc  Fruit de saison Tarte au fruits rouge 	Fruit de saison Compote de pommes Flan au chocolat Barre bretonne 

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 20 au 24 novembre 2017 - DINER


UNE MONTAGNE
DE SAVEURS

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette agrumes Salade de maïs <small>(maïs, tomate, salade, persil)</small> 	Salade au brie et raisins Mortadelle  	Salade de papillons au pistou  Salade impériale <small>(batavia, carottes, pommes, olives noires)</small> 	Duo de choux blanc et rouge  Pate forestier 	
Saucisse de Strasbourg 	Viennoise de dinde 	Galopin de veau sauce tomate	Poulet sauce montboissier  	
Courgettes à la persillade Purée	Fondue de poireaux Blé	Julienne de légumes Riz pilaf	Coudes Choux-fleurs persillés 	
St Morêt Assortiment de fromages et laitages	Yaourt nature Assortiment de fromages et laitages	Emmental Assortiment de fromages et laitages	Fromage blanc Assortiment de fromages et laitages	
Comptote tout fruits Clafoutis à la banane   	Gaufre créole  Fruit de saison Chocolat liégeois  	Fruit de saison Ananas Entremets caramel Mousse chocolat	Fruit de saison Compote de poires 	 

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 27 novembre au 1er décembre 2017 - DEJEUNER

elior®

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz  (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges) Salade de pommes de terre (pommes de terre, échalote, persil, tomate) Salade d'endives 	carottes rapee  Cervelas vinaigrette Tomate et fromage frais 	Salade Antilles  (Iceberg, croûtons, ananas, maïs, poivrons rouges et verts) Salade croquante aux poires (Iceberg, poire, fromage blanc) Salade de tomate 	Salade verte au maïs Salade d'endives  Taboulé 	Pâté de foie  Roulade aux olives Betteraves sauce crémeuse  
Cordon bleu  Œufs durs béchamel 	Filet de colin sauce provençale Boulettes de bœuf au curry 	Saucisse fumée  Poisson Papilote	Bœuf bourguignon  Beignets de calamars 	Parmentier de poisson Poulet sauce montboissier 
Epinards à la béchamel Torsades	Boulgour pilaf Haricots verts	Lentilles Brunoise de légumes	Poêlée du jardin Riz créole	Fondue de poireaux Purée
Fromage blanc Yaourt nature Brie  Croc' lait	Fraidou St Morêt Gouda Yaourt nature	Saint Paulin Croûte noire Coulommiers Yaourt nature	Camembert Carré de l'Est Cotentin Yaourt nature	Yaourt aromatisé Yaourt nature Rondelé aux noix Tomme blanche
Salade de fruits frais  Fruit de saisonà Flan vanille 	Pêche au sirop Compote de pommes cassis Fruit de saison	 Mousse chocolat au lait Tarte aux pommes Fruit de saison 	 Roulé framboise Fruit de saison Creme dessert	Fruit de saison Compote de pommes Mousse au café 

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 27 novembre au 1er décembre 2017 - DINER

elior®

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves à l'échalote</p> <p>Galantine de volaille </p> 	<p>Salade au fromages </p> <p>Cornet de jambon à la parisienne</p> 	<p>Oeuf dur mayonnaise salade composee </p> 	<p>Saucisson à l'ail </p> <p>Céleri rémoulade</p>  	
<p>Chou farci</p>	<p>Cordon bleu </p>	<p>Sauté de dinde  </p>	<p>Filet de lieu au pistou</p> 	
<p>Pommes grenailles rôties</p> <p>Salade verte</p>	<p>Céleri braisé</p> <p>Riz pilaf</p>	<p>Carottes au cidre Pate au beurre</p>	<p>Poêlée de brocolis et champignons</p> <p>Blé</p> 	
<p>Carré de l'Est</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Edam</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Petit suisse nature</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	
<p>Mousse chocolat</p> <p>Barre bretonne</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Grillé aux pommes </p> <p>Fromage blanc au sirop de cassis</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Tarte aux pommes </p>	<p>Fruit de saison</p> <p>liegeois vanille</p> <p>Flan chocolat</p> 	

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 4 au 8 décembre 2017 - DEJEUNER

elior®

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Chou rouge maïs vinaigrette maison Betteraves Assiette de charcuteries</p>  	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Salade composée (batavia, tomate, œuf)</p> <p>Friend </p> <p>Salade hongroise (pommes de terre lardons)</p>	<p>Salade de riz </p> <p>(riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges </p> <p>Salade impériale (batavia, carottes, pommes, olives noires)</p> 	<p>Carottes rapee  sauce aneth</p> <p>Salade de pâtes  & poivrons sauce chèvre</p> <p>Salade verte</p>	<p>Taboulé méridionale</p> <p>Maïs aux deux poivrons</p> <p>Salade hollandaise (salade composée, tomate, gouda)</p> <p>Duo de saucissons </p>
<p>Ravioli à la volaille </p> <p>Filet de colin à l'oseille</p>	<p>Rissolette de porc sauce tomate</p> <p>Saucisse de Strasbourg </p>	<p>Rôti de dinde au jus</p>	<p>Galopin de veau grillé</p> <p>Poisson en papillote</p>	<p>Filet de colin meunière </p> <p>Curry de foies de volaille</p>
<p>Haricots beurre saveur du midi</p> <p>Polenta au beurre</p>	<p>Carotte a la creme</p> <p>Pommes vapeur</p>	<p>Petits pois</p>	<p>Frites</p> <p>Poêlée de Guyane</p>	<p>Légumes à l'asiatique </p> <p>Riz pilaf</p>
<p>Petit suisse nature</p> <p>Yaourt nature Carré de l'Est Fondu Président</p>	<p>Brie</p> <p>Coulommiers Rondelé ail et fines herbes Yaourt nature</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature Bûchette au chèvre Saint Paulin</p>	<p>Cotentin</p> <p>St Morêt Tomme blanche Yaourt nature</p>	<p>Croûte noire</p> <p>Gouda Fraidou Yaourt nature</p>
<p>Fruit de saison </p> <p>Compote de poires </p> <p>Fromage blanc t</p> <p>Mousse au chocolat</p> 	<p>Banana </p> <p>Beignet aux pommes  Flan à la vanille</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Barre bretonne </p>	<p>Mousse au nougat </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Gaufre créole </p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Compote de pommes </p> <p>Flan au chocolat </p>

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 4 au 8 décembre 2017 - DINER


elior®

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte demi-œuf Salade de pommes de terre (pommes de terre, échalote, persil, tomate)	Galantine de volaille Chou blanc vinaigrette maison	Salade Ninon (batavia, crevettes, ananas, pommes) Salade d'endives	Macédoine mayonnaise Duo de crudités	
Alouette de boeuf sauce chasseur	Quiche	Filet de poulet au poivron	Tomate farcie	
Choux-fleurs persillés Riz créole	Brunoise de légumes Semoule Salade verte	Purée	Salade verte Boulgour pilaf	
Tomme blanche Assortiment de fromages et laitages	Fromage blanc Assortiment de fromages et laitages	Coulommiers Assortiment de fromages et laitages	Yaourt nature Assortiment de fromages et laitages	
Fruit de saison Entremets caramel pomme	Fruit de saison Compote ananas Mousse chocolat au lait	Cookies chocolat Flan nappé au caramel Fruit de saison	Compote de pommes bananes Fromage blanc Fruit de saison	

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 11 au 15 décembre 2017 - DEJEUNER

elior®

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de papillons ♥</p> <p>au pistou</p> <p>Salade de lentilles ✨ bûchette et miel</p> <p>Salade impériale (batavia, carottes, pommes, olives noires)</p>	<p>Salade verte au maïs</p> <p>Pamplemousse 🌿</p> <p>Pâté de campagne ♥</p>	<p>Tomate au fromage frais ♥</p> <p>Salade blé dor (blé, tomate, cornichon, maïs, olive noire)</p> <p>Salade verte</p>	<p>Salade au brie et raisins</p> <p>Salade d'endives 🌿</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Mortadelle ♥</p>	<p>Duo de carottes ✨ sauce fraîcheur</p> <p>Chou rouge râpé 🌿 sauce enrobante échalote</p> <p>Roulade aux olives ♥</p>
<p>Boulettes d'agneau à la provençale</p> <p>Sauté de porc aux olives</p>	<p>Normandin de veau</p> <p>Beignets de calamars</p>	<p>Cote de porc a la moutarde</p> <p>Tarte à l'oignon</p>	<p>Nuggets de volaille</p> <p>Poisson</p>	<p>Colin pane</p> <p>Merguez</p>
<p>Haricots verts Pate au beurre</p>	<p>Riz créole</p> <p>Blettes au jus</p>	<p>Chou vert braisé et pommes de terre</p> <p>Purée</p> <p>Salade verte</p>	<p>Courgettes saveur du midi</p> <p>Penne</p>	<p>Semoule berbère</p> <p>Légumes couscous tajine</p>
<p>Tomme blanche</p> <p>Camembert</p> <p>Fromy</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Gouda</p> <p>Bleu</p> <p>Cotentin</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Camembert</p> <p>Fondu Président</p>	<p>Fondu Président</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Bûchette au chèvre</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Fromage blanc</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fol epi petit roulé</p> <p>St Morêt</p>
<p>Fruit de saison</p> <p>Flan au caramel</p> <p>Tarte coco ♥</p> <p>Fromage blanc ♥</p>	<p>Panna cotta au fromage blanc 🌍 ♥</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Ananas frais 🌿</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Tarte aux framboises ♥</p>	<p>Barre bretonne ♥</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Beignet chocolat ✨</p>	<p>Compote de poires</p> <p>Pomme gourmande</p> <p>Flan au chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>

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

Exemple


Semaine du 11 au 15 décembre 2017 - DINER


elior®

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Celeri remoulade  Cervelas vinaigrette	Salade composée au bleu  Charcuterie  	Trio de saucissons  Duo carotte et celerie 	Betteraves au chèvre Salade piémontaise 	
Chipolatas 	Poulet basquaise 	Omelette au fromage  	Côte de porc aux champignons	
Pommes grenailles rôties Jeunes carottes saveur du jardin	Piperade Coudes	Fenouil braisé Boulgour aux petits légumes	Riz de grand mere	
Saint Paulin Assortiment de fromages et laitages	Petit suisse nature Assortiment de fromages et laitages	Carré de l'Est Assortiment de fromages et laitages	Yaourt nature Assortiment de fromages et laitages	
Flan à la vanille Fruit de saison  Yaourt aux fruits	Fruit de saison  Eclair au chocolat Churros sucre glace 	Compote de pommes pêches Fruit de saison Pain perdu 	Fruit de saison Crème dessert à la vanille Tarte aux pommes 	

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 18 au 22 décembre 2017 - DEJEUNER

REPAS DE NOEL

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte au surimi Salade douceur (carottes, frisée, betterave, chou blanc) Salade brésilienne  (riz, carotte, maïs, haricots rouges, petits pois)	Carottes râpées vinaigrette maison Salade colombienne  (haricots rouges, batavia, maïs, cœur de palmier) Chou blanc sauce mangue  (recette Michel Sarran)	Rillettes à la sardine Pâté de campagne  Betteraves vinaigrette maison Salade verte 	 Salade composée tomate fromage frais Navette de canard 	 Choux-fleurs sauce du verger (recette Michel Sarran) Coquillettes sauce cocktail Salade verte aux agrumes  
Palette de porc à la diable Filet de lieu à la crème de persil	Omelette  Poulet Kedjenou 	Spaghetti à la bolognaise Chou farci	Emincé de dinde  sauce aux airelles Colin à la vanille 	Feuilleté de poisson  beurre blanc Galopin de veau grillé
Pate au beurre Pêlé mêle provençal	Epinards à la crème Semoule	Spaghetti	Pommes noisette  Haricots verts aux champignons	Fondue de poireaux Riz créole
Edam Croûte noire Cotentin Yaourt nature	Yaourt nature Yaourt aromatisé Tomme blanche Saint Paulin	Coulommiers Brie Tartare ail et fines herbes Yaourt nature 	Cotentin Yaourt nature Camembert Chantilly au bleu sur croûton (recette Michel Sarran)	Fromage blanc Yaourt nature St Morêt Gouda
flanà la vanille Mousse au chocolat Compote de pommes pêches Fruit de saison	Fruit de saison  Flan chocolat Eclair cafe 	Salade de fruits frais Fruit de saison Compote de fruits mélangés 	Bûche de noel Fruit de saison Panna cotta au chocolat  	Fruit de saison Compote de pommes 

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 18 au 22 décembre 2017 - DINER

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade du Rhône (batavia, œuf, croûtons, lardons) tomate emmental</p> 	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Salade impériale (batavia, carottes, pommes, olives noires)</p> 	<p>Salade de maïs (maïs, tomate, salade, persil)</p> <p>Salade des alpages (pommes de terre, échalotes, persil, saucisse de francfort, batavia, mimolette)</p> 	<p>Saucisson à l'ail </p> <p>Macédoine mayonnaise </p>	
<p>Steak haché</p> <p>Penne </p>	<p>Cuisse de poulet roti</p>	<p>saucisse de toulouse</p> 	<p>Beignets de poisson </p>	
<p>Penne </p>	<p>Riz créole</p>	<p>semoule</p>	<p>Courgettes saveur du jardin</p> <p>Flageolets à la crème</p>	
<p>Carré de l'Est</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Bleu</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>St Morêt</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Emmental</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	
<p>Fruit de saison</p> <p>Barre bretonne </p> <p>Chocolat liégeois </p>	<p>Compote de pommes bananes</p> <p>Fruit de saison</p> <p>tarte aux myrtilles </p>	<p>Pomme au four </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Gaufre fantasia </p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Flan à la vanille </p> <p>Pêche au sirop </p>	

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 25 au 29 décembre 2017 - DEJEUNER

elior®

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade Potage provençal (poireaux, pommes de terre, oignons, courgettes, poivrons) Houmous et mouillettes (pois chiche, huile d'olive, jus de citron, ail, coriandre, carotte, pain de mie) Salade impériale 🌍 (batavia, carottes, pommes, olives noires)	Smoothie betterave ✨ Potage paysanne (poireaux, pomme de terre, oignons, crème, courgettes, carottes) Friand à la viande ❤️	Carottes râpées vinaigrette maison Salade club (salade verte, tomate, épaule, emmental) Taboulé ❤️	Pâté de foie ❤️ Œufs durs mayonnaise Salade au brie et raisins	Potage provençal (poireaux, pommes de terre, oignons, courgettes, poivrons) Salade lyonnaise 🌍 (Iceberg, batavia, œufs, croûtons, lardons) Salade de pommes de terre (pommes de terre, échalote, persil, tomate)
Saucisse de Strasbourg ❤️ Rôti de dinde à l'estragon	Pain de viande sauce tomate ✨ Filet de lieu sauce curry	Paupiette de veau Jambon braisé	Poulet yassa 🌍 Quenelles de brochet sauce nantua 🌍	Hoki pané et son quartier de citron ❤️ Grilladou de bœuf au paprika
Purée carottes et pommes de terre Lentilles	Nouilles Petits pois	Navets saveur du jardin Polenta au beurre	Riz créole Choux-fleurs persillés	Courgettes Mexique Purée
Fondu Président Cotentin Yaourt nature	Yaourt nature Yaourt aromatisé Edam	Tomme blanche Fromy Yaourt nature	Petit suisse nature Rondelé aux noix Yaourt nature	Croûte noire Saint Paulin Yaourt nature
Flan nappé au caramel Fruit de saison Gaufre créole ❤️	Fruit de saison Brownies aux noix maison ❤️ Entremets à la vanille	Génoise à la framboise ❤️ Compote de pommes Fruit de saison	Fruit de saison Salade de fruits frais 🌿 Entremets au caramel	Compote de pommes pêches Panna cotta au chocolat 🌍 Fruit de saison

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 25 au 29 décembre 2017 - DINER



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Acras de poisson Salade Antilles (Iceberg, croûtons, ananas, maïs, batavia, poivrons rouges et verts) Potage tomate vermicelles	Râpé chou rouge sauce enrobante ail (chou rouge, fromage blanc, mayonnaise, ail) Légumes à la grecque Saucisson à l'ail	Potage Musard maison (flageolets) Cake surprise Salade composée au bleu	Salade impériale (batavia, carottes, pommes, olives noires) Potage aux légumes Tarte chèvre tomate basilic	Betteraves vinaigrette maison Cervelas vinaigrette Salade verte aux croûtons
Filet de colin sauce à l'orange Kefta d'agneau à la harissa	Chausson lyonnais Poulet sauce poulette	Omelette Gratin de la mer	Gigot de mouton rôti au cumin Croque monsieur	Galopin de veau grillé Penne au thon
Semoule Epinards en branche à la muscade	Salade verte Riz pilaf Salsifis en persillade	Pommes campagnardes Ratatouille	Carottes au cidre Flageolets à la tomate	Penne Légumes d'hiver (recette Michel Sarrau)
Coulommiers Assortiment de fromages et laitages	Tartare ail et fines herbes Assortiment de fromages et laitages	Fromage blanc Assortiment de fromages et laitages	Gouda Assortiment de fromages et laitages	Yaourt aromatisé Assortiment de fromages et laitages
Fruit de saison Moelleux raisins secs Tarte flan citron	Compote de pommes Fruit de saison Mousse au nougat	Fruit de saison Smoothie banane fraise Flan au chocolat	Moelleux myrtille citron Fruit de saison Mousse au café	Fruit de saison Barre bretonne Yaourt aux 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 1er au 5 janvier 2018 - DEJEUNER

elior®

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage poireaux pomme de terre Crêpe au fromage Mousse de tomate et fromage frais	Salade verte Chou blanc vinaigrette maison Salade de lentilles vinaigrette terroir	Friand au fromage Cake surprise Salade douceur <i>(carottes, frisée, betterave, chou blanc)</i>	Salade d'endives Galantine de volaille Carottes râpées vinaigrette maison	Duo de saucissons Crostini tomate mimolette Galantine de volaille
Merguez Semoule à l'andalouse	Hachis Parmentier Fricassée de foies de volaille	Poulet Kedjenou Rôti de porc au curry	Omelette Nuggets de poisson	Pavé de colin à l'américaine Penne colombine
Semoule Poêlée de Guyane	Purée Haricots verts	Petits pois Riz de grand-mère	Pêlé mêlé provençal Boulgour pilaf	Penne Carottes saveur du midi
Yaourt nature Croc' lait Yaourt aromatisé	Coulommiers Carré de l'Est Yaourt nature	Gouda Saint Paulin Yaourt nature	Fromage blanc Fraidou Yaourt nature	Cotentin Tartare ail et fines herbes Yaourt nature
Fruit de saison Compote de pommes bananes Crème aux œufs à la vanille	Mousse chocolat au lait Cookies Fruit de saison	Fruit de saison Duo d'agrumes Entremets au caramel	Cake à l'orange Compote de pommes fraises Fruit de saison	Fruit de saison Clafoutis à la banane Straciatella

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 1er au 5 janvier 2018 - DINER



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pamplemousse Salade verte aux croûtons Pâté de campagne	Houmous et mouillettes (pois chiche, huile d'olive, jus de citron, ail, coriandre, carotte, pain de mie) Cornet de jambon à la parisienne Salade Rochelle (céleri rave, ananas, pomme, radis)	Salade Antilles (Iceberg, croûtons, ananas, maïs, batavia, poivrons rouges et verts) Potage cultivateur (légumes) Assiette de salami	Soupe à l'oignon maison Pain de légumes Salade coleslaw (chou blanc, carotte)	Potage aux légumes Croquant de salade (salade composée, ananas, tomate, pêche) Salade des alpages (pommes de terre, échalotes, persil, saucisse de francfort, batavia, mimolette)
Pavé de colin à la portugaise Tomate farcie	Rissolette de veau sauce champignons Œufs brouillés	Spaghetti à l'espagnole Filet de lieu sauce citron	Manchons de canard aux pêches Pizza marguerite	Alouette de boeuf sauce provençale Rognons de porc sauce dijonnaise
Navets saveur du jardin Riz créole	Epinards à la crème Potatoes aux épices	Blettes au gratin Spaghetti	Jardinière de légumes Haricots blancs à la tomate	Haricots verts Polenta au beurre
Mimolette Assortiment de fromages et laitages	Rondelé nature Assortiment de fromages et laitages	Yaourt aromatisé Assortiment de fromages et laitages	Camembert Assortiment de fromages et laitages	Petit suisse nature Assortiment de fromages et laitages
Roulé aux myrtilles Entremets à la pistache Fruit de saison	Fruit de saison Compotée de pomme meringuée Liégeois au café	Panna cotta noix de coco Fruit de saison Tarte feuilletée aux pommes	Fruit de saison Ananas au sirop Eclair au chocolat	Fruit de saison Compote de poires Gaufre créole

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