

Semaine du 4 au 8 septembre 2017 - Déjeuner



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate ciboulette Betteraves vinaigrette maison Céleri rémoulade Coquillettes sauce cocktail	Toast au camembert Choux-fleurs gribiche Pastèque Saucisson à l'ail	Salade verte aux croûtons Concombre vinaigrette maison Délice du soleil (aubergine, oignon, ail, huile d'olive, crème liquide, tomate, chèvre) Taboulé	Dips de carottes sauce aneth Radis beurre Rillettes à la sardine Salade de pommes de terre (pomme de terre, échalote, persil, tomate)	Assiette de charcuteries Œufs durs mayonnaise Salade de blé d'or (blé, tomate, maïs, cornichons, olives) Salade hollandaise (batavia, gouda, tomate)
Galopin de veau grillé Filet de lieu à la crème de persil	Poulet sauce polette Feuilleté de poisson beurre blanc	Cote de porc a la moutarde Filet de lieu	Sauté de bœuf mironton Cordon bleu	Colin sauce Nantaise Penne colombine
Purée Haricots verts	Ratatouille Riz créole	Lentilles Julienne de légumes	Courgettes saveur du midi Boulgour pilaf	Penne Poêlée de Guyane
Tomme blanche Brie Fraidou Yaourt nature	Petit Suisse nature Rondelé aux poivres de Madagascar Saint Paulin Yaourt nature	Edam Croûte noire Tartare ail et fines herbes Yaourt nature	Yaourt aromatisé Carré de l'Est Cotentin Yaourt nature	Fondu Président Saint Paulin St Moret Yaourt nature
Mousse chocolat au lait Compote de pommes framboises Flan nappé au caramel Fruit de saison	Fruit de saison Gâteau marbré Pomme gourmande Smoothie banane fraise	Pêche au sirop Compote de poires Fruit de saison Millefeuille vanille	Moelleux myrtilles citron Fruit de saison Grillé aux pommes	Salade de fruits frais Barre bretonne Compotée de rhubarbe meringuée 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 4 au 8 septembre 2017 - Diner

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Concombre guyanais  (concombre, ail, surimi, piment doux, jus de citron)</p> <p>Pâté de foie </p>	<p>Salade douceur  (carottes, frisée, betterave, chou blanc)</p> <p>Crêpe aux champignons</p>	<p>Salade de riz  (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)</p> <p>Roulade aux olives </p>	<p>Gaspacho de tomates au basilic  </p> <p>Salade colombienne  (haricots rouges, batavia, maïs, cœur de palmier) </p>	
<p>Merguez </p>	<p>Poisson pane </p>	<p>Pizza maison </p>	<p>Steak hache de veau</p>	
<p>Carottes fraîches béchamel</p> <p>Semoule</p>	<p>Pommes campagnardes </p>	<p>Epinards à la crème</p> <p>Torsades</p>	<p>Piperade</p> <p>Riz pilaf</p>	
<p>Fromage blanc</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Emmental</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Croc lait</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Coulommiers  Assortiment de fromages et laitages</p>	
<p>Fruit de saison  </p> <p>Panna cotta noix de coco</p>	<p>Compote de fruits mélangés</p> <p>Gaufre au sucre glace </p>	<p>Fruit de saison   </p> <p>Mousse au pain d'épices</p>	<p>Liégeois à la vanille   </p> <p>Pain perdu</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 11 au 15 septembre 2017 - Déjeuner

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine mayonnaise Galantine de volaille  Salade du maraicher  (batavia, concombre, champignons, tomate)	Concombre alpin  (concombre, yaourt, salade composée, ciboulette) Pâté de campagne  Poireaux vinaigrette Salade coleslaw (chou blanc, carotte)	Pastèque  Courgettes sauce mangue  (Recette du chef étoilé Michel Sarran) Salade de pommes de terre (pomme de terre, échalote, persil, tomate)	Salade de papillons au pistou  Betteraves sauce crémeuse Carottes râpées vinaigrette maison Salade de lentilles bûchette et miel 	Tomate vinaigrette maison Salade chinoise  (soja, concombre, épaule, salade) Salade verte au maïs Saucisson à l'ail 
Boulettes d'agneau sauce basquaise  Emincé de dinde sauce suprême	Rôti de veau Beignets de calamars 	Poulet sauce Montboissier  Chili con carne 	Palette de porc à la diable  Colin en écailles d'agrumes	Hoki pané et son quartier de citron Fricassée de foies de volaille
Semoule Epinards à la béchamel	Petits pois Coquillettes	Riz créole Pêlé mêlé provençal	Haricots verts Flageolet à la tomate	Emincé poireaux et pommes de terre
Fromage blanc Fondu Président Gouda Yaourt nature	Saint Paulin Mimolette Tartare ail et fines herbes Yaourt nature	Camembert Coulommiers St Moret Yaourt nature	Yaourt nature Cotentin Edam Yaourt aromatisé	Fraidou Brie Rondelé nature Yaourt nature
Fruit de saison Cake au miel Compote de pommes bananes Fromage blanc touche de kiwi	Génoise à la framboise  Fruit de saison Mousse aux petits beurre Roulé au chocolat 	Smoothie vanille  Compote de fruits mélangés Entremets au caramel Fruit de saison	Fruit de saison  Flan au chocolat Gâteau cerises  Straciatella 	Compote de pommes Barre bretonne  Fraicheur ananas 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 septembre 2017 - Diner

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade au brie et raisins </p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p></p>	<p>Tomates au fromage blanc </p> <p>Betteraves vinaigrette maison</p> <p></p>	<p>Salade impériale  (batavia, carottes, pommes, olives noires)</p> <p>Taboulé méridionale (semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic)</p>	<p>Salade club (salade verte, tomate, épaule, emmental)</p> <p>Pâté de foie</p> <p></p>	
<p>Rougail de saucisses </p> <p></p>	<p>Filet de colin aux épices </p> <p></p>	<p>Omelette aux pommes de terre </p> <p></p>	<p>Spaghetti à l'espagnole </p>	<p></p>
<p>Jeunes carottes saveur Antillaise </p> <p>Riz de grand-mère</p>	<p>Purée </p> <p>Fenouil braisé</p>	<p>Choux-fleurs persillés</p> <p>Boulgour pilaf</p>	<p>Spaghetti </p> <p>Tomate au four</p>	
<p>Fromy</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Edam</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Emmental</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	
<p>Entremets vanille </p> <p>Tarte citron </p>	<p>Compote de poires</p> <p>Panna cotta aux myrtilles </p>	<p>Fruit de saison </p> <p>Mousse au nougat </p>	<p>Beignet chocolat noisette </p> <p>Liégeois au café  </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 18 au 22 septembre 2017 - Déjeuner

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œufs durs sauce cocktail Roulade aux olives Salade Rochelle (céleri rave, ananas, pomme, radis) Salade verte	Dips de carottes sauce aneth Pizza au fromage Salade hollandaise (batavia, gouda, tomate) Semoule à l'Andalouse (couscous, carottes, petits pois - recette du chef étoilé Michel Sarran)	Concombre vinaigrette maison Nid en macédoine à l'œuf Pâté de foie Tomates sauce fruits rouges (Recette du chef étoilé Michel Sarran)	Crostini tomate emmental Assiette de crudités (carotte, céleri, tomate, salade) Coquillettes sauce cocktail Salade impériale (batavia, carottes, pommes, olives noires)	Céleri rémoulade Salade club (salade verte, tomate, épaule, emmental) Smoothie betterave Trio de saucissons
Lasagne maison Filet de lieu à l'américaine	Rôti de porc aux herbes Nuggets de poisson	Sauté de bœuf au paprika Tarte à l'oignon	Viennoise de dinde Echine de porc demi sel	Filet de colin sauce à l'orange Omelette aux fines herbes
Salade verte Brocolis	Piperade et Torsades Torsades	Courgettes saveur Orientale Purée	Carottes infusion colombo Lentilles	Semoule Haricots verts
Petit Suisse nature Coulommiers Vache qui rit Yaourt nature	Carré de l'Est Brie Fondu Président Yaourt nature	Emmental Fromy Gouda Yaourt nature	Yaourt aromatisé Bûchette au chèvre Cotentin Yaourt nature	Fraidou Gouda Tartare ail et fines herbes Yaourt nature
Salade de fruits frais Entremets au caramel Fruit de saison Mousse chocolat au lait	Compote de fruits mélangés Barre bretonne Fruit de saison Pêche au sirop	Cookies chocolat aux épices Compotée de rhubarbe meringuée Fruit de saison Gaufre créole	Fruit de saison Liégeois au café Riz à l'impératrice	 Compote de pommes bananes Fruit de saison Mousse au spéculoos

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 septembre 2017 - Diner

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade printanière (batavia, tomate, œuf, persil) Pastetque	Houmous et mouillettes (pois chiche, huile d'olive, jus de citron, ail, coriandre, carotte, pain de mie) Duo de saucissons	Betteraves à l'échalote Assiette de charcuterie	Chou rouge râpé sauce enrobante échalote Cervelas vinaigrette	
Rissollette de veau	Sauté de dinde forestière	Merguez	Cuisse poulet Roti	
Poelée de guyane Riz pilaf	Haricots blancs à la tomate Brunoise de légumes	Semoule Gratin à la niçoise	Gratin de pommes de terre (Michel Sarran) Epinards à la crème	
Mimolette Assortiment de fromages et laitages	Yaourt aromatisé Assortiment de fromages et laitages	St Moret Assortiment de fromages et laitages	Camembert Assortiment de fromages et laitages	
Framboises à la crème Fruit de saison	Banane cuite au four Pain perdu	Fruit de saison Mousse citron	Entremets vanille poire 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 septembre 2017 - Déjeuner

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Râpé chou blanc sauce enrobée ail Poireaux vinaigrette maison Salade de riz  (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges) Salade mélangée de radis et emmental	Salade de maïs  (maïs, tomate, salade, persil) Salade printanière  (batavia, tomate, œuf, persil) Taboulé 	Cervelas vinaigrette  Duo de crudités (céleri, carotte) Œufs durs mimosa	Tomate ciboulette  Concombre à la pékinoise (concombre, ciboulette, carotte, radis, gingembre, sauce soja, sauce nuoc nam)  Pâté forestier 	Betteraves vinaigrette maison Pain de légumes Salade rochelle (céleri rave, ananas, pomme, )
Gratin de pâtes à la volaille  Filet de colin sauce provençale	Jambon braisé Grilladou de bœuf au paprika 	Parmentier de poisson Rissollette de veau sauce champignons	Gigot de mouton Pizza marguerite 	Beignets de calamars  Rôti de dinde à l'estragon
Julienne de légumes Penne	Haricots verts saveur Antillaise Flageolet à la tomate	Blettes au jus Purée	Petits pois Boulgour aux petits légumes	Riz de grand-mère Epinards à la béchamel
Rondelé nature Camembert St Moret Yaourt nature	Yaourt aromatisé Fraidou Tomme blanche Yaourt nature	Saint Paulin Croûte noire Tartare ail et fines herbes  Yaourt nature	Coulommiers Brie Cotentin Yaourt nature	Fromage blanc Mimolette Rondelé aux noix Yaourt nature
Liégeois au chocolat  Fruit de saison Madeleine longue Smoothie fraise 	Fruit de saison Compote de pommes Entremets à la vanille Roulé abricot 	Banane cuite au four Compote de pommes cassis Fruit de saison Mousse au cacao	Gâteau marbré  Barre bretonne  Fromage blanc touche de kiwi Fruit de saison	Fruit de saison Compote de poires Mousse au nougat Smoothie abricot 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




Semaine du 25 au 29 septembre 2017 - Diner

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves à l'échalote</p> <p>Pâté de campagne </p>	<p>Macédoine mayonnaise </p> <p></p> <p>Salade de pommes de terre (pommes de terre, échalote, persil, tomate)</p> <p></p>	<p>Salade au brie et raisins</p> <p>Galantine de volaille </p> <p></p>	<p>Duo de saucissons </p> <p>Melon vert </p>	<p></p> <p></p> <p></p>
<p>Tarte au chèvre et à la tomate </p>	<p>Poulet aux herbes </p>	<p>Côte de porc aux champignons</p>	<p>Filet de lieu au pistou </p> <p></p>	<p></p> <p></p>
<p>Carottes fraîche à la ciboulette</p> <p>Frites </p>	<p>Riz créole </p> <p>Choux-fleurs persillés</p>	<p>Crumble de légumes</p> <p>Blé </p>	<p>Pêlé mêle provençal</p> <p>Riz</p>	
<p>Petit Suisse nature</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Carré de l'Est </p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Brebis crème</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	
<p>Moelleux fromage blanc vanille </p> <p>Mousse au café</p>	<p>Fruit de saison </p> <p>Rocher coco </p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Flan nappé au caramel</p>	<p>Compote de fruits mélangés</p> <p>Crème aux oeufs à la vanille </p>	<p></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 2 au 6 octobre 2017 - Déjeuner

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Choux-fleurs sauce du verger <i>(recette du chef étoilé Michel Sarran)</i> Mousse poivrons et croûtons ✨ Salade verte aux croûtons Saucisson à l'ail ♥	Carottes râpées vinaigrette maison Délice du soleil ✨ (aubergine, oignon, ail, huile d'olive, crème liquide, tomate, chèvre) Salade de riz (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges) Salade hollandaise (batavia, gouda, tomate) 🌿	Salade de pommes de terre (pomme de terre, échalote, persil, tomate) ✨ Carrousel de crudités ✨ (carotte, céleri, concombre, fromage blanc, mayonnaise, miel, curry) 🌍 Salade méditerranéenne (semoule, macédoine, maïs, batavia, poivrons rouges et vert)	Gaspacho de tomates au basilic 🌿 Duo de concombre et maïs 🌿 Pâté de foie ♥♥	Œufs durs mayonnaise ♥ Rillettes à la sardine Salade au brie et raisi ✨
Pilons de poulet à l'américaine ✨ Poisson en papillote	Normandin de veau Feuilleté de poisson beurre blanc ♥	Gratin de courgettes à la bolognaise 🌍 Côte de porc	Filet de lieu à la tapenade 🌍 Emince de dinde sauce caramel	Penne Achard de légumes Colin pané et quartier de citron
Frites ♥ Navets braisés	Haricots beurre en persillade Boulgour pilaf	Courgettes saveur du midi Haricots blancs à la tomate	Riz aux petits légumes Fondue de poireaux	Penne Purée de carottes fraîches
Emmental Edam Fraidou Yaourt nature	Camembert Carré de l'Est Fraidou Yaourt nature	Petit Suisse nature Saint Paulin Tartare ail et fines herbes Yaourt nature	Fondu Président Cotentin Tomme blanche Yaourt nature	Yaourt aromatisé Gouda St Moret Yaourt nature
Fruit de saison Flan à la vanille Œufs en neige au caramel Pomme au four	Cake au citron Fruit de saison Roulé framboise ♥ Smoothie vanille ♥	Fruit de saison Entremets caramel poire Gâteau de semoule Pavlova 🌍	Glace vanille-fraise ♥ Fruit de saison Moelleux pommes spéculoos Salade de fruits frais 🌿	Fruit de saison Compote de fruits mélangés Entremets au chocolat Fromage blanc au sirop de cassis

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 2 au 6 octobre 2017 - Diner


elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade chinoise  (soja, concombre, épaule, salade)</p> <p>Salade impériale  (batavia, carottes, pommes, olives noires)</p>	<p>Rillettes pur porc  Concombre vinaigrette </p>	<p>Salade de la terre  (batavia, andouille, pomme golden, tomates)</p> <p>Tomate ciboulette</p>	<p>Houmous et mouillettes  (pois chiche, huile d'olive, jus de citron, ail, coriandre, carotte, pain de mie)</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Salade douceur (carottes, frisée, betterave, chou blanc)</p> <p>Salade verte</p>	
<p>Colombo de porc </p>	<p>Hachis Parmentier </p>	<p>Quiche Provençale  (recette du chef étoilé Michel Sarran)</p>	<p>Cocotte de bœuf aux poivrons</p> <p>Chausson lyonnais </p>	
<p>Epinards à la crème</p> <p>Riz créole</p>	<p>Petits pois  Purée</p>	<p>Spaghetti</p> <p>Salade verte</p>	<p>Poêlée brocolis et champignons</p> <p>Semoule</p>	
<p>Tomme blanche</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Carré de l'Est</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Fromage blanc</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	
<p>Mousse framboise</p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Entremets au café</p> <p>Mousse au pain d'épices </p>	<p>Fruit de saison  Stracciatella </p>	<p>Liégeois à la vanille Pana cota fruits rouges </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 9 au 13 octobre 2017 - Déjeuner

Tous fous du goût - Les 5 continents dans mon assiette



LUNDI Asie	MARDI Europe	MERCREDI Afrique	JEUDI Amérique	VENDREDI Océanie
Bouillon de volaille à la japonaise Salade chinoise (soja, concombre, épaule, salade) Salade de riz (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges) Salade thaï croquante	Salade provençale (batavia, tomate, poivron, anchois) Assiette de charcuteries Gaspacho de tomates au basilic Salade du Danemark (chou, pommes de terre, pommes, raisins, mayonnaise, fromage blanc)	Chou blanc sauce mangue Iceberg vinaigrette orientale Pois chiches à la marocaine (pois chiches, poivrons rouge et vert, courgette, tomate, persil, coriandre) Velouté carotte coco et curcuma	Salade coleslaw Cake au maïs Salade du Brésil (tomate, cœur de palmier, ananas, noix de coco) Smoothie au céleri et ketchup	Betteraves sauce crémeuse Dips carottes fromage blanc curry Raïta de concombre au yaourt Rillettes à la sardine
Saute de dinde Cote de porc sauce caramel	Omelette a l'emental Filet de lieu sauce normande	Sauté de bœuf bobotie Accras à la Morue	Jambon braisé au sirop d'érable Nuggets de volaille	Filet de colin à la noix de coco Gratin Fidji
Boulgour pilaf Légumes à l'asiatique	Poêlé de légumes Farfalle	Semoule berbère Légumes couscous tajine	Courgettes Mexique Potatoes aux épices	Purée de patates douces Riz créole
Gouda Edam St Moret Yaourt nature	Camembert Brie Chantilly au bleu sur croûton Yaourt nature	Yaourt nature Carré de l'Est Cotentin Yaourt aromatisé	Fraidou Coulommiers Tartare ail et fines herbes Yaourt nature	Fromage blanc Bleu Fondu Président Yaourt nature
Ananas frais Fruit de saison Mousse litchis framboise	Millefeuille vanille Barre bretonne Fruit de saison Panna cotta caramel	Méli-mélo aux fruits exotiques Compote de pommes bananes Fruit de saison	Brownies Fruit de saison Mousse chocolat	Fruit de saison Banana bread Fromage blanc

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 9 au 13 octobre 2017 - Diner

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tartare de tomates et maïs  Crêpe au fromage  Salade de poulet Saucisson à l'ail 	Salade verte aux croûtons Carottes râpées vinaigrette maison Haricots verts en salade Mini pizza 	Salade rochelle (céleri rave, ananas, pomme, radis) Betteraves vinaigrette agrumes Pâté forestier Salade de papillons au pistou 	Macédoine mayonnaise Mortadelle pur porc  Taboulé méridionale Toast Sam Remo (pain de mie, thon, œuf, batavia, mayonnaise, tomate) 	
Croque italien 	Chipolatas grillées 	Tarte à l'oignon 	Spaghetti à l'espagnole 	 
Salsifis en persillade Purée	Pate à la tomate Julienne de légumes	Epinards à la béchamel Riz pilaf	Ratatouille	
Yaourt aromatisé Assortiment de fromages et laitages	Tomme blanche Assortiment de fromages et laitages	Saint Paulin Assortiment de fromages et laitages	Petit Suisse nature Assortiment de fromages et laitages	
Flan au chocolat Fruit de saison 	Mousse au nougat Pain perdu 	Flan nappé au caramel  Fruit de saison	Gaufre créole  Liégeois à la vanille 	 

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 16 au 20 octobre 2017 - Déjeuner



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

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé Tomate en salade	Salade du maraicher  (batavia, concombre, champignons, tomates) Duo de saucissons 	 Macédoine vinaigrette Salade de pois chiches 	 Salade verte Crêpe au fromage 	
Galopin de veau grillé 	Cordon bleu  	Raviolis et fromage rapé 	Pizza marguerite 	
Choux-fleurs persillés  Boulgour aux petits légumes	Pate au beurre	Courgettes à la persillade Nouilles	Pommes grenailles Salade verte	
Cotentin Assortiment de fromages et laitages	Montboissier Assortiment de fromages et laitages	St Moret Assortiment de fromages et laitages	Yaourt nature Assortiment de fromages et laitages	
Fruit de saison Entremets au cafe Gateau marbré 	Compote de pommes bananes Fruit de saison 	 Gaufre fantasia  Mousse aux petits beurre 	Entremets au praliné Pain perdu 	 

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 23 au 27 octobre 2017 - Déjeuner

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade du maraicher  <small>(batavia, concombre, champignons, tomates)</small> Cervelas vinaigrette Salade verte aux croûtons	Choux-fleurs sauce aurore Betteraves vinaigrette maison Penne du soleil  <small>(penne, jambon, fromage blanc, mayonnaise, curry, miel)</small>	Céleri rémoulade Salade chef <small>(batavia, épaule, emmental, tomate)</small> Tourte aux petits légumes	Carottes râpées vinaigrette maison Houmous et mouillettes  Salade d'endives	Pâté de campagne  Œufs durs mayonnaise  Salade de chou à l'indienne 
Grilladou de bœuf au paprika Risotto de blé à la catalane 	Jambon braisé Filet de merlu à l'oseille	Paëlla aux poissons  Curry de foie de volaille 	Cordon bleu  Duo de poissons	Pavé de lieu sauce crème Semoule à l'Andalouse 
Méli-Mélo caldoche  Blé	Coquillettes Flan de blettes	Petits pois Riz créole	Epinards à la crème Pommes de terre en robe des champs	Semoule Piperade
Fraidou Cotentin Yaourt nature	Fromage blanc Tartare ail et fines herbes Yaourt nature	Coulommiers Fromy Yaourt nature	St Moret Edam Yaourt nature	Yaourt aromatisé Cotentin Yaourt nature
Liégeois à la vanille  Fruit de saison Mousse chocolat au lait 	Fruit de saison Entremets à la vanille Pomme au four	Compote de poires Douceur mexicana  Fruit de saison	Cake aux deux amandes  Fruit de saison Smoothie fraise	Fruit de saison Comptée de rhubarbe meringuée Mousse au spéculoos

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 23 au 27 octobre 2017 - Diner



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de pommes de terre (pommes de terre, échalote, persil, tomate)</p> <p>Salade composée au bleu</p> <p>Soupe aux Vermicelles</p>	<p>Salade Lyonnaise (Iceberg, batavia, œufs, croûtons, lardons)</p> <p>Mortadelle pur porc</p> <p>Salade de cocos aux herbes</p>	<p>Salade chinoise (soja, concombre, épaule, salade)</p> <p>Duo de saucissons</p> <p>Salade douceur (carottes, frisée, betterave, chou blanc)</p>	<p>Mousse de tomate et fromage frais</p> <p>Crêpe aux champignons</p> <p>Salade verte au maïs</p>	<p>Salade Antilles (Iceberg, croûtons, ananas, maïs, batavia, poivrons rouges et verts)</p> <p>Poireaux vinaigrette maison</p> <p>Salade de pâtes & poivrons sauce chèvre</p>
<p>Poulet yassa</p> <p>Pavé de colin à la basquaise</p>	<p>Omelette nature</p> <p>Hachis Parmentier</p>	<p>Chorizette de porc</p> <p>Tomate farcie</p>	<p>Rôti de veau farci persillé</p> <p>Quiche kebab (recette du chef étoilé Michel Sarran)</p>	<p>Emincé de dinde sauce suprême</p> <p>Lasagnes</p>
<p>Riz pilaf</p> <p>Carottes fraîches persillées</p>	<p>Poêlé de pleurotes</p> <p>Purée</p>	<p>Julienne de légumes</p> <p>Alu mattar</p>	<p>Pêlé môle provençal</p> <p>Polenta au beurre</p>	<p>Haricots verts</p> <p>Coudes</p>
<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Brie</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Mimolette</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Bleu</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Bûchette au chèvre</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>
<p>Fruit de saison</p> <p>Fromage blanc spéculoos lemon curd</p> <p>Smoothie abricot pomme</p>	<p>Eclair au chocolat</p> <p>Compote de pommes framboises</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Crème aux œufs à la vanille</p> <p>Gaufre créole</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Crème fouettée aux fruits</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Pop corn sucré</p> <p>Duo entremets caramel vanille</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

Semaine du 30 octobre au 3 novembre 2017 - Déjeuner

elior®

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade impériale (batavia, carottes, pommes, olives noires)</p> <p>Crostini tomate emmental</p> <p>Salade douceur (carottes, frisée, betterave, chou blanc)</p>	<p>Râpé chou rouge sauce enrobée ail</p> <p>Salade de riz (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)</p> <p>Salade verte au maïs</p>	<p>Rillettes à la sardine</p> <p>Concombre à la pékinoise (concombre, ciboulette, carotte, radis, gingembre, sauce soja, sauce nuoc nam)</p> <p>Roulade aux olives</p>	<p>Salade de pommes de terre (pommes de terre, échalote, persil, tomate)</p> <p>Pain de légumes</p> <p>Salade de papillons au pistou</p>	<p>Salade Antilles (Iceberg, croûtons, ananas, maïs, batavia, poivrons rouges et verts)</p> <p>Dips de carottes et céleris sauce aneth</p> <p>Saucisson à l'ail</p>
<p>Ravioli à la volaille</p> <p>Côte de porc sauce poire</p>	<p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p>Filet de colin sauce à l'orange</p>	<p>Saucisse fumée</p> <p>Accras à la Morue</p>	<p>Emincé de dinde sauce suprême</p> <p>Pizza marguerite</p>	<p>Beignet de poisson et citron</p> <p>Paupiette de veau</p>
<p>Coudes</p> <p>Poireaux gratinés</p>	<p>Haricots verts</p> <p>Pommes rosti</p>	<p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Carottes fraîches persillées</p>	<p>Pêlé mêle provençal</p> <p>Boulgour pilaf</p>	<p>Riz créole</p> <p>Purée de patates douces</p>
<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Coulommiers</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Gouda</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Petit Suisse nature</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Camembert</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Cotentin</p> <p>Emmental</p> <p>Yaourt nature</p>
<p>Pêche au sirop</p> <p>Barre bretonne</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cake chocolat blanc et noir</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Mousse au pain d'épices</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Cake noix de coco</p> <p>Flan nappé au caramel</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Smoothie banane fraise</p>	<p>Entremets à la vanille</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Gaufre fantasia</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 30 octobre au 3 novembre 2017 - Diner



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de blé au pistou</p> <p>Croquant de salade ✨ (salade composée, ananas, tomate, pêche)</p> <p>Macédoine mayonnaise</p>	<p>Pâté de campagne ❤️</p> <p>Salade de pois chiches</p> <p>Salade d'endives</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Salade de poulet (batavia, poulet, tomate, œuf)</p> <p>Toast au camembert ✨</p>	<p>Salade Ninon (batavia, crevettes, ananas, pommes)</p> <p>Friand à la viande ❤️</p> <p>Soupe à l'oignon</p>	<p>Salade so british 🌍 (chou, fenouil, raisins, pomme granny, carotte, fromage blanc, mayonnaise, sauce Worcestershire)</p> <p>Betteraves vinaigrette maison</p> <p>Taboulé 🌍</p>
<p>Filet de lieu à la crème de persil</p> <p>Tarte au chèvre et à la tomate 🌿</p>	<p>Croque italien 🌿</p> <p>Œufs durs béchamel</p>	<p>Gigot de mouton</p> <p>Feuilleté de poisson beurre blanc ❤️</p>	<p>Penne au saumon</p> <p>Palette de porc à la diable 🌍</p>	<p>Steak haché ❤️</p> <p>Duo de poissons</p>
<p>Courgettes saveur Orientale</p> <p>Lentilles</p>	<p>Epinards à la béchamel</p> <p>Semoule</p>	<p>Petits pois</p> <p>Riz créole</p>	<p>Choux-fleurs persillés</p> <p>Penne</p>	<p>Gratin de fenouil à la niçoise</p> <p>Frites</p>
<p>Bleu</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Montboissier</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Fondu Président</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Coulommiers</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Fromage blanc ❤️</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>
<p>Fruit de saison</p> <p>Clafoutis poire chocolat ✨</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Douceur lactée aux cerises</p> <p>Matefaim aux pommes ✨</p>	<p>Pavlova 🌍</p> <p>Compotée de pomme meringuée</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Liégeois au café</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Gâteau choco ❤️</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Compote de pommes abricots</p> <p>Roulé aux myrtilles</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