

Semaine du 8 au 12 janvier 2018 - DEJEUNER



Epiphanie

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé <small>(semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic)</small> Salade de riz <small>(riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)</small> Pamplemousse Betteraves vinaigrette maison	Salade verte aux croûtons Salade d'endives TOMATE THON	Chou rouge râpé sauce enrobante échalote Salade Ninon <small>(batavia, crevettes, ananas, pommes)</small> Saucisson à l'ail	Carottes râpées Céleri rémoulade Coquillettes sauce cocktail 	Pâté de foie Rillettes à la sardine Salade douceur <small>(carottes, frisée, betterave, chou blanc)</small>
Poulet sauce mimolette Lieu à l'indienne	Longe de porc aux herbes Boulettes d'agneau	Colin meunière & citron Fricassée de foies de volaille persillé	Sauté de bœuf mironton Saucisse de Francfort	Filet de lieu sauce Nantua Rôti de dinde au jus
Choux-fleurs persillés Macaroni	Haricots beurre saveur du jardin POMMES RISSOLE	Boulgour aux petits légumes Jardinière de légumes	Pomme vapeur Pêlé mêle provençal	Riz créole Blettes au gratin
Fraidou Tartare ail et fines herbes Brie Yaourt nature	Fromage blanc Croûte noire Rondelé nature Yaourt nature	Gouda Saint Paulin Cotentin Yaourt nature	Yaourt nature Yaourt aromatisé Camembert St Môret	Coulommiers Tomme blanche Tartare ail et fines herbes Yaourt nature
Fruit de saison Compote de pommes Fromage blanc touche de kiwi Gaufre créole	Galette des rois Fruit de saison Mousse chocolat au lait	Liégeois à la vanille Compotée de rhubarbe meringuée Fruit de saison	Tarte au pommes Compote de poires Fruit de saison	Salade de fruits frais Fruit de saison Façon tarte citron meringuée Mousse NOUGAT

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 8 au 12 janvier 2018 - DINER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade au brie et raisins</p> <p>Salade de la terre (batavia, andouille, pomme golden, tomates)</p> <p>♥</p>	<p></p> <p>Cornet de jambon à la parisienne (jambon, mayonnaise, macédoine, tomate)</p> <p>Maïs aux deux poivrons</p> <p>♥</p>	<p>Salade bléodor (blé, tomate, cornichon, maïs, olive noire)</p> <p>Betteraves à l'échalote</p> <p></p>	<p>Acras de poisson </p> <p>Toast Sam Remo  (pain de mie, thon, œuf, batavia, mayonnaise, tomate)</p> <p>Roulade aux olives</p> <p>Salade impériale (batavia, carottes, pommes, olives noires)</p> <p></p>	<p></p>
<p>Quiche </p>	<p>Quenelles de volaille béchamel</p>	<p>Galopin de veau grillé</p> <p>♥</p>	<p>Pizza marguerite </p>	<p> </p>
<p>Courgettes Mexique </p> <p>Salade verte</p>	<p>Riz pilaf</p> <p>Fondue de poireaux</p>	<p>Carottes et navets</p> <p>Pate à la tomate</p> <p>♥</p>	<p>Gnocchi à la tomate</p> <p>Salade verte</p>	
<p>Yaourt nature</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Camembert</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Petit suisse nature</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Saint Paulin</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	
<p>Gâteau BRETON </p> <p>Fruit de saison ♥</p>	<p>Flan à la vanille</p> <p>Compote de pommes pêches</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Pain perdu ♥</p> <p>Entremets au café</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Comptée de pommes façon crumble</p> <p>Riz au lait </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 15 au 19 janvier 2018 - DEJEUNER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Assiette de salami </p> <p>Salade de pommes de terre (pommes de terre, échalote, persil, tomate) </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Salade so british  (chou, fenouil, raisins, pomme granny, carotte, fromage blanc, mayonnaise, sauce Worcestershire)</p> <p>Crostini tomate emmental </p>	<p>Salade de maïs (maïs, tomate, salade, persil)</p> <p>Endive au raisin </p> <p>Salade croquante aux deux poires </p>	<p>Salade choubidou  (chou rouge râpé, raisin de Corinthe, vinaigrette au sirop de cassis)</p> <p>Salade composée vinaigrette maison</p> <p>Pâté de campagne </p>	<p></p> <p>Salade club (salade verte, tomate, épaule, emmental)</p> <p>Cervelas vinaigrette</p> <p>Crêpe au fromage</p>
<p>Grilladou de bœuf aux olives</p> <p>Filet de poisson à la tunisienne </p>	<p>Dos de colin au citron</p> <p>Nuggets de volaille </p>	<p>Palette de porc à la diable </p> <p>Tarte à l'oignon </p>	<p>Haut de cuisse sauce USA </p> <p>Filet de hoki sauce vierge</p>	<p>Colin pané et quartier de citron </p> <p>Chili con carne </p>
<p>Torsades</p> <p>Brunoise de légumes saveur Oriental</p>	<p>Courgettes Mexique </p> <p>Purée</p>	<p>Petits pois Semoule Salade verte</p>	<p>Frites </p> <p>Céleri béchamel</p>	<p>Epinards à la crème</p> <p>Riz créole</p>
<p>Petit suisse nature Yaourt nature Fromy Saint Paulin</p>	<p>Tartare ail et fines herbes St Môret Coulommiers Yaourt nature</p>	<p>Yaourt aromatisé Yaourt nature Cotentin Edam</p>	<p>Emmental Gouda Fraidou Yaourt nature</p>	<p>Brie Camembert Fondu Président Yaourt nature</p>
<p>Fruit de saison</p> <p>Entremets au praliné</p> <p>Gratin de pêches </p>	<p>Flan à la vanille</p> <p>Mousse au nougat</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Fraicheur ananas</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p>Compote de fruits mélangés</p> <p>Banane au four</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Roulé au chocolat </p> <p>Fruit de saison Poire au caramel </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 15 au 19 janvier 2018 - DINER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade verte aux croûtons </p> <p>Salade d'endives </p>	<p>Légumes en salade (carottes, coriandre, oignons, concentré de tomate, choux-fleurs)</p> <p>Assiette de charcuteries </p> <p></p>	<p>Salade catalane (batavia, maïs, haricots rouges, poivrons rouges)</p> <p>Duo de carottes sauce fraîcheur </p> <p></p>	<p>Avocat en salade </p> <p>Crostini tomate emmental </p> <p>Haricots verts en salade</p>	<p></p>
<p>Saucisse fumée</p>	<p>Tomate farcie </p>	<p>Rissolette de porc sauce champignons </p>	<p>Tarte au chèvre et à la tomate  </p>	<p></p>
<p>Salade verte Carottes au cidre Boullgour aux petits légumes</p>	<p>Riz pilaf Poêlée de Guyane</p>	<p>Lentilles Haricots beurre Provençale</p>	<p>Farfalle</p>	
<p>Rondelé nature Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Fromage blanc Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Coulommiers Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Tomme blanche Assortiment de fromages et laitages</p>	
<p>Mousse aux petits beurre </p> <p>Compote de poires  </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Panna cotta noix de coco</p> <p>Pomme au four </p>	<p></p> <p>Barre bretonne</p> <p>Compote de pommes pêches</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Straciatella </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 22 au 26 janvier 2018 - DEJEUNER



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pamplemousse Salade douceur (carottes, frisée, betterave, chou blanc) Betteraves sauce crémeuse Pâté de foie	Macedoine Salade Ninon (batavia, crevettes, ananas, pommes) Taboulé (semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic)	Salade chou chou (choux blanc et rouge, fromage blanc, mayonnaise, ail) Salade de pâtes & poivrons sauce chèvre Duo de saucissons	Salade d'endives Céleri rémou Rillettes à la sardine 	Œufs durs mayonnaise Mortadelle Salade verte
Filet de lieu à la tapenade Croque monsieur	Sauté de dinde aux carottes Chipolatas grillées	Quiche Provençale (recette du chef étoilé Michel Sarran) Filet de colin sauce à l'orange	Rôti de porc sauce forestière Beignets de calamars	Penne Tandoori Duo de poissons
Boulgour à la Canarienne Poêlée de Guyane	Chou vert braisé et pommes de terre	Piperade Blé Salade verte	Haricots verts Riz créole	Carottes fraîche à la ciboulette Penne
Camembert Brie Saint Paulin Yaourt nature	Fromage blanc Carré de l'Est Fraidou Yaourt nature	Cotentin Fondu Président Coulommiers Yaourt nature	Croûte noire Gouda Petit suisse nature Yaourt nature	Yaourt aromatisé Yaourt nature Bûchette au chèvre Tomme blanche
Mousse au spéculoos Entremet café Fruit de saison 	Fruit de saison Compote de pommes Flan nappé au caramel	Pêche au sirop Compote de pommes Fruit de saison 	marbré Barre bretonne Fruit de saison Liégeois à la vanille	Fruit de saison Compote de pommes cassis Douceur lactée au citron

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 22 au 26 janvier 2018 - DINER




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade douceur (carotte, frisée, betterave, chou) Carottes râpées vinaigrette agrumes 	Pâté forestier  Salade de maïs (maïs, tomate, salade, persil) 	Salade de pommes de terre (pommes de terre, échalote, persil, tomate) Salade impériale (batavia, carottes, pommes, olives noires) 	Salade chef (batavia, épaule, emmental, tomate) Assiette de charcuteries  Salade de pois chiches (pois chiche, poivrons rouges et verts, courgettes, tomate, coriandre) Betteraves vinaigrette maison	
Brochette de dinde 	Hoki sauce blanche 	BEIGNET DE POISSON 	Merguez 	
Julienne de légumes Spaghetti	Riz pilaf Epinards à la béchamel	Flageolets à la tomate Courgettes saveur du midi	Semoule aux épices Légumes couscous tajine	
Emmental Assortiment de fromages et laitages	St Môret Assortiment de fromages et laitages	Fromage blanc Assortiment de fromages et laitages	Saint Paulin Assortiment de fromages et laitages	
Riz au lait Fruit de saison  	Fruit de saison Entremets au chocolat Pomme gourmande	Fruit de saison Compote de pommes pêches Mousse au nougat	Fruit de saison Compote tout fruits  Poire au caramel 	 

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 29 janvier au 2 février 2018 - DEJEUNER

elior 


Chandeleur VENDREDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Chandeleur VENDREDI
Salade composée 1/2 œuf Cervelas vinaigrette Friand à la viande 	Coquillettes sauce cocktail  Salade de maïs <small>(maïs, tomate, salade composée)</small> Salade coleslaw <small>(chou blanc, carotte)</small> 	Salade au brie et raisins Endive pommes et noix  Œuf au surimi 	Salade blé doré <small>(blé, tomate, cornichon, maïs, olive noire)</small> Betteraves vinaigrette du terroir Chou rouge vinaigrette 	Salade verte aux croûtons Crêpe au fromage Pâté de campagne  
Boulettes d'agneau au curry Filet de colin sauce safranée	 Poulet sauce poulette Feuilleté de poisson beurre-blanc	Carré de porc fumé Rissollette de porc sauce champignons	Sauté de porc Rougail de poisson	Filet de lieu sauce basquaise Galette volaille 
Semoule Navets braisés	Fondue de poireaux Polenta au beurre	Lentilles Julienne de légumes	Riz créole Ragoût de légumes	Courgettes à la persillade Coudes
 Saint Paulin Mimolette Cotentin Yaourt nature	Petit suisse nature Yaourt nature Coulommiers Fraidou	Fromy Rondelé nature Gouda Yaourt nature	Yaourt nature Yaourt aromatisé Tartare ail et fines herbes Tomme blanche	Edam Bleu Fondu Président Yaourt nature
poire chocolat Fruit de saison Gâteau choco  	Fruit de saison Panna cotta noix de coco  éclair chocolat 	Entremets à la vanille et mikado Compotée de pommes Fruit de saison	Fruit de saison Salade de fruits frais Flan au chocolat	Crêpe chocolat banane  <small>(recette du chef étoilé Michel Sarran)</small> Compote de pommes 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 29 janvier au 2 février 2018 - DINER



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Céleri rémoulade</p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>♥</p>	<p>Salade verte au jambo</p> <p>Betteraves océane</p> <p>✨</p>	<p>Assiette de charcuteries ♥</p> <p>Salade d'endives</p> <p>♥</p>	<p>Salade de la terre (batavia, andouille, pomme golden, tomates)</p> <p>Salade impériale (batavia, carottes, pommes, olives noires)</p> <p>✨</p>	<p>🌿</p> <p>🌿</p>
<p>cote de porc sauce charcutière</p> <p>🌍</p>	<p>Cordon bleu</p>	<p>Feuille de poisson</p>	<p>Poulet sauce Poulette</p> <p>♥</p>	<p>🌿</p>
<p>Carottes forestières</p> <p>Riz aux petits légumes</p>	<p>Duo de cereales</p> <p>Ratatouille ♥</p>	<p>Penne</p>	<p>Poêlée de Guyane 🌍</p> <p>Flageolets à la tomate</p>	
<p>Carré de l'Est</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Fondu Président</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Saint Paulin</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	
<p>Fruit de saiso</p> <p>Stracciatella</p> <p>Panna cotta ✨</p> <p>🌍</p>	<p>Fromage blanc touche de kiwi</p> <p>Flan à la vanille</p>	<p>Compote de pommes</p> <p>Entremets au citron</p>	<p>Pain perdu</p> <p>Fruit de saison</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 5 au 9 février 2018 - DEJEUNER



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage à la paysanne <small>(poireaux, pomme de terre, oignons, crème, courgettes, carottes)</small> ♥ Macédoine mayonnaise Chou rouge vinaigrette	Salade club <small>(salade verte, tomate, épaule, emmental)</small> Duo de carottes ✨ sauce fraîcheur Rosette	Céleri rémoulade Avocat en salade 🌿 Assiette de charcuteries ♥	Salade d'endives 🌿 Salade verte au maïs Friand au fromage ♥	Saucisson à l'ail ♥ Rillettes à la sardine Salade douceur <small>(carottes, frisée, betterave, chou blanc)</small>
Hoki pané ♥ et son quartier de citron Sauté de porc aux olives	Rôti de dinde au jus Filet de colin sauce crème tomate	Bœuf bourguignon Tarte à l'oignon	Saucisse fumée ♥ Poulet sauce Montbissier	Filet de lieu à l'américaine Pain de viande sauce tomate ✨
Riz aux petits légumes Petits pois	Ratatouille Torsades	Purée Salade verte Poêlée de légumes	Carottes forestières Lentilles	Boullgour pilaf Haricots verts
Yaourt nature Yaourt aromatisé 🌿 Coulommiers Fraidou	Camembert Brie Rondelé aux poivres de Madagascar Yaourt nature	Petit suisse nature Saint Paulin Tartare ail et fines herbes Yaourt nature 🌿	Cotentin Fondu Président Edam Yaourt nature	Croûte noire ♥ Gouda Croc' lait Yaourt nature
Fruit de saison Compote de fruits mélangés Gaufre créole ♥	Flan nappé au caramel Fruit de saison entremets praliné vanille ♥	Compote de poires Pomme au four Fruit de saison Mousse chocolat au lait ✨	Tarte au chocolat ♥ Barre bretonne Fruit de saison	Fruit de saison Compotée caramel et pain d'épice 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 5 au 9 février 2018 - DINER



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte aux croûtons Pâté de campagne	Pêche au thon (pêche, batavia, thon, mayonnaise, fromage blanc, paprika, poivrons rouges) Salade coleslaw (chou blanc, carotte)	 Salade club (salade verte, tomate, épaule, emmental) Salade d'endives 	Assiette de salami Croquant de salade (salade composée, ananas, tomate, pêche)	
Normandin de veau 	Merguez	Viennoise de dind	Boulettes à l'agneau aux amandes	
Julienne de légumes Pate au beurre	Semoule Fenouil à la milanaise	Choux-fleurs persillés Riz pilaf	Macaroni saveur du midi Blettes au jus	
Gouda Assortiment de fromages et laitages	Bûchette au chèvre Assortiment de fromages et laitages	Carré de l'Est Assortiment de fromages et laitages	St Môret Assortiment de fromages et laitages	
Roulé abricot Entremets au café Fruit de saison 	Compote de pommes Fromage blanc Gâteau marbré	Fruit de saison Churros sucre glace Panna cotta noix de coco	Fruit de saison Compote de pommes fraises	

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 16 février 2018 - DEJEUNER



Mardi Gras

Nouvel an chinois

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de papillons au pistou </p> <p>Salade verte aux agrumes</p> <p>Pâté de foie </p>	<p>Iceberg vinaigrette orientale</p> <p>Céleri et mimolette du verger <i>(recette du chef étoilé Michel Sarran)</i></p> <p>Taboulé méridionale <i>(semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic)</i></p>	<p>Betterave mimosa</p> <p>Mousse de tomate et fromage frais</p> <p>Croquant de salade <i>(salade composée, ananas, tomate, pêche)</i></p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Cervelas vinaigrette</p> <p>Salade de pommes de terre <i>(pommes de terre, échalote, persil, tomate)</i></p>	<p>Salade de chou chinois et pommes</p> <p>Salade chinoise <i>(soja, concombre, épaule, salade)</i></p> <p>Nems au poulet </p>
<p>Quiche</p> <p>Galopin de veau grillé</p>	<p>Palette de porc à la diabPoisson </p>	<p>CHipolatas </p> <p>Filet de lieu au pistou</p>	<p>Galopain</p> <p>Penne colombine </p>	<p>Beignets de poisson </p> <p>Emincé de dinde sauce caramel </p>
<p>Epinards à la crème</p> <p>Pommes paillassons</p>	<p>Purée de carottes</p> <p>Haricots blancs à la tomate</p>	<p>Salade verte</p> <p>Choux-fleurs persillés </p> <p>Blé</p>	<p>Penne</p> <p>Haricots beurre saveur Antillaise</p>	<p>Riz cantonnais </p> <p>Légumes à l'asiatique </p>
<p>Fraidou</p> <p>St Môret</p> <p>Bûchette au chèvre </p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Yaourt aromatisé </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Camembert</p> <p>Fondu Président</p>	<p>Saint Paulin</p> <p>Edam</p> <p>Cotentin</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Tomme blanche</p> <p>Coulommiers</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Fromage blanc</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Mimolette</p> <p>Rondelé nature</p>
<p>Fruit de saison</p> <p>Entremets au praliné</p> <p> Grille aux pommes </p>	<p>Beignet chocolat noisette</p> <p>Bugnes au sucre glace</p> <p>Flan à la vanille</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Compote de pommes</p> <p>Banane au four</p> <p>Mousse au nougat</p>	<p>Entremets caramel poire</p> <p>Liégeois au chocolat </p> <p>Matefaim aux pommes </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Ananas frais </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Mousse à la noix de coco</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 12 au 16 février 2018 - DINER



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade au brie et raisins Salade Antilles ✨ (Iceberg, croûtons, ananas, maïs, batavia, poivrons rouges et verts)	Salade saint-pol (choux-fleurs, carottes, céleri, noix, câpres) Saucisson à l'ail ❤️	🌿 Œufs durs mimosa Salade chef (batavia, épaule, emmental, tomate)	✨ Betteraves aux pommes Salade de poulet (batavia, poulet, tomate, œuf)	
Poulet yassa 🌍	Spaghetti ❤️ à la bolognaise	Nuggets de volaille ❤️ ✨	Croissant au bleu d'auvergne 🌿	🌿
Riz créole Courgettes au curry	Navets braisés Spaghetti	Fondue de poireaux Polenta au beurre	Brocolis Boulgour pilaf	
Brie Assortiment de fromages et laitages	Petit suisse nature Assortiment de fromages et laitages	Croûte noire Assortiment de fromages et laitages	Yaourt nature Assortiment de fromages et laitages	
Douceur lactée pomme tatin Compotée de rhubarbe meringuée Fruit de saison ❤️	Fruit de saison Pain perdu 🌿 🌍	Entremets au praliné Fruit de saison —	Fruit de saison Méli-Mélo aux fruits exotiques Flan vanille fruits rouges et mangue Moelleux aux framboises ❤️	❤️ 🌿

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