

## Semaine du 8 au 12 mai 2017 - DEJEUNER



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<b>Concombre vinaigrette</b> Céleri rémoulade Choux-fleurs sauce aurore Taboulé	<b>Salade verte aux croûtons</b> Pain de légumes Salade de lentilles   bûchette et miel Tomate ciboulette	<b>Pâté de foie</b> Betterave et maïs Rillettes à la sardine Salade Antilles (Iceberg, croûtons, ananas, maïs, batavia, poivrons rouges et verts)	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> Galantine de volaille Salade hollandaise (salade composée, tomate, gouda) Toast au camembert
	<b>Cordon bleu</b> Omelette	<b>COTE de porc aux herbes</b> Duo de poissons	<b>steack hache bœuf au paprika</b> Accras à la Morue	<b>Filet de colin sauce crème томатé</b> Saucisse de Strasbourg
	<b>Riz pilaf</b> Ratatouille	<b>Pâtes torsadées</b> Courgettes Mexique	<b>Semoule</b> Poêlée de Guyane	<b>Haricots verts</b> Purée
	<b>Camembert</b> Coulommiers Fraidou Yaourt aromatisé	<b>Gouda</b> Fondu Président Saint Paulin Yaourt nature	<b>Cotentin</b> Mimolette Rondelé nature Yaourt nature	<b>Petit Suisse nature</b> Brie Edam Yaourt nature
	<b>Compote de pommes</b> Abricot au sirop Fruit de saison Smoothie vanille	<b>Flan nappé au caramel</b> Cookies chocolat aux épices Fruit de saison Mousse framboise	<b>Fruit de saison</b> Compote de pommes fraises Crème à la banane Mousse au spéculoos	<b>Gâteau marbré maison</b> Entremets caramel poire Fruit de saison 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 8 au 12 mai 2017 - DINER

elior®

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<b>Crostini tomate mimolette</b> Betteraves vinaigrette Salade composée panachée 🌿 Saucisson à l'ail ❤️	<b>Salade brésilienne</b> 🌍 (riz, carotte, maïs, haricots rouges, petits pois) Assiette de crudités (carotte, céleri, tomate, salade) Duo de carottes et navets sauce ail 🌟 Salade provençale 🌍 (batavia, tomate, poivron, anchois)	<b>Céleri boule vinaigrette maison</b> Aïoli légumes croquants 🌟 (carottes, courgettes, chou-fleur, mayonnaise, épices) Houmous et mouillettes 🌟 (pois chiche, huile d'olive, jus de citron, ail, coriandre, carotte, pain de mie) Macédoine mayonnaise	🌟 🌍
	<b>Nuggets de volaille</b> 🌍	<b>Poulet sauce poulet</b>	<b>TOMATE FARCIE</b> 🌿 🌍	❤️
	<b>Brocolis</b> Pate au beurre	<b>Fondue de poireaux</b> Pommes de terre en robe des champs	<b>Epinards à la béchamel</b> Riz de grand-mère	
	<b>Tartare ail et fines herbes</b> Assortiment de fromages et laitages	<b>Fromage blanc</b> Assortiment de fromages et laitages	<b>Tomme blanche</b> Assortiment de fromages et laitages	
	<b>Fruit de saison</b> Gaufre créole ❤️ Île flottante framboise coco 🌟 Panna cotta à la poire	<b>Fruit de saison</b> Compote de poires Entremets au praliné Gâteau marbré maison	<b>Glace au chocolat</b> ❤️ Ananas frais Cake aux deux amandes 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 15 au 19 mai 2017 - DEJEUNER **Tous à la fête foraine**


elior @

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Salade de riz</b>  (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)	<b>Salade printanière</b>  (batavia, tomate, œuf, persil)	<b>Pain de légumes</b>	<b>Carrusel de crudités</b>  (carotte, céleri, concombre, fromage blanc, mayonnaise, miel, curry)	<b>Duo de concombre et maïs</b>
<b>Assiette de crudités</b>  (carotte, céleri, tomate, salade)	Cake aux 2 fromages 	Haricots verts vinaigrette du terroir	Assiette de charcuterie 	Acras à la morue 
Macédoine mayonnaise	Courgettes râpées au pistou 	Pâté de campagne 	Les radis 'tamponneurs' 	Salade coleslaw  (chou blanc, carotte)
Salade de pommes de terre  (pommes de terre, échalote, persil, tomate)	Œufs durs mayonnaise 	Tomates sauce fruits rouges (recette du chef étoilé Michel Sarran)	Smoothie betterave 	Salade de papillons au pistou
<b>Boulettes de bœuf sauce tomate</b>	<b>Poulet sauce mimolette</b>	<b>Galopin de veau</b>	<b>Hot dog</b> 	<b>Filet de lieu sauce Nantua</b> 
Poisson en papillote	Gratin de choux-fleurs à la paysanne	Quiche Provençale  (recette du chef étoilé Michel Sarran)	Nuggets de poisson	Pain de viande sauce tomate 
<b>Carottes fraîches persillées</b>	<b>Spaghetti</b> 	<b>Ratatouille et semoule</b>	<b>Frites</b> 	<b>Riz créole</b>
Lentilles	Choux-fleurs persillés	Semoule	Pêlé mêle provençal	Haricots beurre saveur du jardin
<b>Fromage blanc</b> Carré de l'Est Fromy Yaourt nature	<b>Fraidou</b> Camembert St Moret Yaourt nature	<b>Yaourt nature</b> Cotentin Edam Yaourt aromatisé	<b>Emmental</b> Fondu Président Montboissier Yaourt nature	<b>Tomme blanche</b> Brie Tartare ail et fines herbes Yaourt nature
<b>Fruit de saison</b>	<b>Entremets au chocolat</b> 	<b>Fruit de saison</b>	<b>Churros sucre glace</b> 	<b>Abricots à la crème anglaise</b>
Compote de pommes framboises	Flan à la vanille	Cake au miel 	Fruit de saison	Compote de poires
Gaufre fantasia 	Fruit de saison	Compotée de pomme meringuée	Mousse aux petits beurre 	Fruit de saison
Glace vanille / fraise 	Salade de fruits frais	Smoothie ananas	Pomme d'amour 	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 15 au 19 mai 2017 - DINER

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Salade chinoise</b> (soja, concombre, épaule, salade)</p> <p>Poisson mayonnaise</p> <p>Salade méditerranéenne (semoule, macédoine, maïs, batavia, poivrons rouges et verts)</p> <p>Salade verte au maïs</p>	<p><b>Légumes à la grecque</b>  (carottes, coriandre, oignons, concentré de tomate, choux-fleurs)</p> <p>Dips de carottes sauce aneth </p> <p>Salade de concombre à la pékinoise  (concombre, ciboulette, carotte, radis, gingembre, sauce soja, sauce nuoc nam)</p> <p>Salade des alpages  (pommes de terre, échalotes, persil, saucisse de francfort, batavia, mimolette)</p>	<p><b>Râpé chou blanc sauce enrobante ail</b>  (chou rouge, fromage blanc, mayonnaise, ail)</p> <p>Le trio mexicain  (haricots rouges, pois chiches, maïs, jus de citron, fromage blanc, mayonnaise)</p> <p>Salade de poulet  (batavia, poulet, tomate, œuf)</p> <p>Salade verte aux croûtons</p>	<p><b>Tourte aux petits légumes</b> </p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Tomate ciboulette </p> <p>Velouté poivrons et fêta </p>	
<b>Quenelles de volaille béchamel</b>	<b>RISSOLETTE DE PORC</b> 	<b>FILET DE VOLAILLE</b> 	<b>SAUCISSE DE TOULOUSE</b>	
<p><b>Pate au beurre</b></p> <p>Salsifis en persillade</p>	<p><b>Navets braisés</b></p> <p>Blé</p>	<p><b>Riz thaï</b></p> <p>Courgettes à la persillade</p>	<p><b>Poêlée de Guyane</b> </p> <p>Penne au beurre</p>	
<p><b>Croc lait</b></p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p><b>Yaourt aromatisé</b></p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p><b>Croûte noire</b></p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p><b>Coulommiers</b></p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	
<p><b>Fruits caramélisés</b></p> <p>Crème aux œufs à la vanille</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain perdu </p>	<p><b>Fruit de saison</b></p> <p>Compote de pommes bananes</p> <p>Le tahbout </p> <p>Panna cotta noix de coco </p>	<p><b>Fromage blanc touche de kiwi</b></p> <p>Fruit de saison</p> <p>Mousse au nougat</p> <p>Roulé abricot</p>	<p><b>Salade de fruits frais</b></p> <p>Entremets au praliné</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 22 au 26 mai 2017 - DEJEUNER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Betteraves sauce crémeuse</b>  Haricots verts en salade Maïs aux deux poivrons Salade douceur (carottes, frisée, betterave, chou blanc)	<b>Assiette de crudités</b> Friand à la viande  Pâté de campagne  Salade verte aux croûtons	<b>Carottes râpées vinaigrette maison</b> Salade du maraicher (batavia, concombre, champignons, tomates) Semoule à l'Andalouse  (couscous, carottes, petits pois - recette du chef étoilé Michel Sarran) Tatziki	FERIE	FERIE
<b>Filet de colin meunière</b>  Côte de porc	<b>Setack hache bœuf mironton</b>  Merguez 	<b>Palette de porc à la diable</b> Pizza marguerite 		
<b>Riz créole</b> Courgettes à la provençale	<b>Petits pois</b> Semoule	<b>Purée de brocolis</b> Pommes grenailles		
<b>Yaourt aromatisé</b> Fraidou Mimolette Yaourt nature	<b>Edam</b> Cotentin Croûte noire Yaourt nature	<b>Brie</b> Camembert Fromy Yaourt nature		
<b>Fruit de saison</b> Clafoutis aux pommes  Gaufre créole  Salade de fruits frais	<b>Moelleux aux framboises</b>  Compote de pommes abricots Fruit de saison Roulé abricot	<b>Smoothie vanille</b>  Cake à l'orange Fruit de saison 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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Salade rochelle</b>  (céleri rave, ananas, pomme, radis)</p> <p>Cervelas vinaigrette </p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Salade de soja (soja, maïs, carotte, batavia)</p>	<p><b>Crêpe au fromage</b>  Artichonade sur croutons </p> <p>Délice du soleil (aubergine, oignon, ail, huile d'olive, crème liquide, tomate, chèvre)</p> <p>Salade portugaise  (tomate, concombre, olive, batavia, poivrons)</p>	<p><b>Pêche au thon</b> </p> <p>Assiette de charcuterie </p> <p>Gaspacho de tomates au basilic</p> <p>Salade impériale (batavia, carottes, pommes, olives noires)</p>		
<p><b>Pilon poulet sauce USA</b> </p>	<p><b>POISSON PANE</b> </p>	<p><b>BOULETTES D'AGNEAU</b> </p>	<p>FERIE</p>	<p>FERIE</p>
<p><b>Carottes fraîches au cidre</b></p> <p>Potatoes spicy </p>	<p><b>Pate au beurre</b></p> <p>Epinards à la crème</p>	<p><b>Riz pilaf</b></p> <p>Céleri béchamel</p>		
<p><b>Petit Suisse nature</b></p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p><b>St Moret</b></p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p><b>Yaourt nature</b></p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>		
<p><b>Pêche au sirop</b></p> <p>Entremets au caramel</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pavlova </p>	<p><b>Fruit de saison</b></p> <p>Façon tarte citron meringuée </p> <p>Fromage blanc touche de kiwi</p> <p>Millefeuilles vanille </p>	<p><b>Fruit de saison</b></p> <p>Compote de poires</p> <p>Œuf en neige au caramel </p> <p>Pudding anglais </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 29 mai au 2 juin 2017 - DEJEUNER



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



## Semaine du 29 mai au 2 juin 2017 - DINER

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Salade verte</b></p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Galantine de volaille</p> <p>Maïs aux deux poivrons</p>	<p><b>Salade so british</b> </p> <p>(chou blanc, fenouil, carotte, fromage blanc, pomme, raisin, mayonnaise, sauce Worcestershire)</p> <p>Poireaux vinaigrette maison</p> <p>Salade composée panachée </p> <p>Tarte trois fromages</p>	<p><b>Gaspacho de tomates au basilic</b> </p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Salade de la mer (batavia, crevettes, moules)</p> <p>Saucisson à l'ail </p>	<p><b>Tartine savoyarde</b> </p> <p>(pain, emmental, béchamel, lardons)</p> <p>Melon vert </p> <p>Salade du maraîcher (batavia, concombre, champignons, tomates)</p> <p>Salade verte aux croûtons</p>	<p></p> <p></p> <p></p>
<p>Pizza marguerite </p>	<p>Fish and chips </p>	<p><b>Saute de dinde a l'estragon</b> </p>	<p>Lasagne Bolognaise </p>	<p></p>
<p><b>Boulgour pilaf</b></p> <p>Carottes fraîches persillées</p>	<p><b>Petits pois</b></p>	<p><b>Riz pilaf</b></p> <p>Duo Brocolis choux-fleurs aux amandes</p>	<p>Salade verte</p>	<p></p>
<p><b>Croûte noire</b></p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p><b>Tartare ail et fines herbes</b></p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p><b>Petit Suisse nature</b></p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p><b>Saint Paulin</b></p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	
<p><b>Crème aux œufs à la vanille</b></p> <p>Compote de pommes abricots</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Moelleux myrtilles citron</p>	<p><b>Beignets de coco</b> </p> <p>Flan nappé au caramel</p> <p>Fromage blanc à la mangue</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Fruit de saison</b></p> <p>Compote d'ananas</p> <p>Entremets au café</p> <p>Gratin de pêches</p>	<p><b>Fruit de saison</b></p> <p>Banoffee </p> <p>Gâteau de semoule</p> <p>Mousse pomme tatin</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 juin 20176 - DEJEUNER



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<b>Pastèque</b> Carottes râpées vinaigrette Coquillettes sauce cocktail Mortadelle pur porc	<b>Duo de concombre et maïs</b> Betteraves vinaigrette Friand au fromage Salade de chou à l'indienne (chou blanc, noix de coco, curry)	<b>Tomate vinaigrette</b> Pain de légumes Salade du maraicher (batavia, concombre, champignons, tomates) Taboulé méridionale (semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic)	<b>Pâté de campagne</b> Céleri rémoulade Maïs aux deux poivrons Œufs durs mayonnaise
	<b>Chipolatas</b> Fricassée de foies de volaille	<b>Rôti de dinde</b> Rissollette de porc sauce champignons	<b>Paëlla au poulet</b> Filet de colin sauce crème	<b>Penne de la mer</b> Pain de viande sauce tomate
	<b>Choux-fleurs persillés</b> Purée	<b>Courgettes Mexique</b> Lentilles	Carottes fraîches persillées Riz créole	Jardinière de légumes Penne au beurre
	<b>Brie</b> Camembert Rondelé aux noix Yaourt nature	<b>Croûte noire</b> Edam Tartare ail et fines herbes Yaourt nature	<b>Yaourt nature</b> Cotentin Tomme blanche Yaourt aromatisé	<b>Fondu Président</b> Saint Paulin St Moret Yaourt nature
	<b>Gâteau cerises</b> Barre Bretonne Douceur lactée au citron Fruit de saison	<b>Mousse au nougat</b> Fruit de saison Gâteau yaourt pomme Smoothie vanille	<b>Verrine tout pomme et caramel</b> Compote d'ananas Fruit de saison Gaufre créole	<b>Fruit de saison</b> 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 5 au 9 juin 2017 - DINER

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<b>Salade de blé dor</b> (blé, tomate, cornichon, maïs, olive noire)  Courgettes râpées au pistou   Rillettes à la sardine  Salade Orlando (batavia, tomate, maïs, jambon, croûtons)	<b>Assiette de crudités</b> (carotte, céleri, tomate, salade)  Croûtons de chèvre  Salade chinoise (soja, concombre, épaule, salade)  Saucisson à l'ail 	<b>Salade verte</b>  Macédoine mayonnaise  Salade Anglaise  (petits pois, jus de citron, menthe)  Smoothie betterave 	
	  Tomate farcie 	Paupiette de saumon sœe crème de persil	<b>Galopin de veau grillé</b>	
	<b>Riz créole</b>  Brunoise de légumes	Fondue de poireaux  Pâtes torsadées	<b>Poêlée de légumes</b>  Pomme puree au beurre	
	<b>Yaourt aromatisé</b>  Assortiment de fromages et laitages	<b>Coulommiers</b>  Assortiment de fromages et laitages	<b>St Moret</b>  Assortiment de fromages et laitages	
	<b>Fruit de saison</b>  Cookies chocolat aux épices   Entremets à la pistache  Glace au chocolat 	<b>Fruit de saison</b>  Compote de poires  Flan pâtissier maison   Mousse citron	<b>Cheese cake aux spéculoos</b>   Fromage blanc au sirop de grenade   Fruit de saison  Œuf en neige 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 12 au 16 juin 2017 - DEJEUNER


elior®

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Duo de concombre et maïs</b></p> <p>Crêpe au fromage </p> <p>Salade chou chou (choux blanc et rouge, fromage blanc, mayonnaise, ail)</p> <p>Tomate en éventail </p>	<p><b>Rillettes à la sardine</b></p> <p>Salade de soja (soja, maïs, carotte, batavia)</p> <p>Salade verte</p> <p>Saucisson à l'ail </p>	<p><b>Salade de riz</b> (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)</p> <p>Assiette de crudités </p> <p>(carotte, céleri, tomate, salade)</p> <p>Croûtons de chèvre</p> <p>Salade de pois chiches</p>	<p><b>Gaspacho de tomates au basilic</b> </p> <p>Assiette de charcuterie </p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Salade catalane </p> <p>(batavia, maïs, haricots rouges, poivrons rouges)</p>	<p><b>Salade club</b> (salade verte, tomate, épaule, emmental)</p> <p>Friand à la viande </p> <p>Roulade aux olives</p> <p>Salade verte au maïs</p>
<p><b>Emincé de dinde sauce suprême</b></p> <p>Boulettes d'agneau à la tomate</p>	<p><b>Sauté de bœuf bobotie</b> </p> <p>Beignets de merlu au citron </p>	<p><b>Palette de porc à la diable</b> </p> <p>Poulet sauce poulette </p>	<p><b>Nuggets de volaille</b> </p> <p>Pavé de colin à la crème de persil</p>	<p><b>Lieu à l'indienne</b> </p> <p>Saucisson en croûte</p>
<p><b>Coquillettes</b></p> <p>Courgettes saveur Orientale</p>	<p><b>Semoule</b></p> <p>Printanière de légumes</p>	<p><b>Haricots beurre en persillade</b></p> <p>Lentilles</p>	<p><b>Pommes campagnardes</b> </p> <p>Poêlée de Guyane </p>	<p><b>Carottes fraîches persillées</b></p> <p>Riz créole</p>
<p><b>Edam</b></p> <p>Fraidou</p> <p>Mimolette</p> <p>Yaourt nature</p>	<p><b>Cotentin</b></p> <p>Saint Paulin</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Yaourt nature</p>	<p><b>Yaourt aromatisé</b></p> <p>Brie</p> <p>Fondu Président</p> <p>Yaourt nature</p>	<p><b>Camembert</b></p> <p>Coulommiers</p> <p>Fondu Président</p> <p>Yaourt nature</p>	<p><b>Petit Suisse nature</b></p> <p>St Moret</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Yaourt nature</p>
<p><b>Compote de pommes fraises</b></p> <p>Abricot au sirop</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Gaufre créole </p>	<p><b>Fruit de saison</b></p> <p>Compote de poires</p> <p>Panna cotta noix de coco </p> <p>Smoothie banane pomme </p>	<p><b>Fruit de saison</b></p> <p>Clafoutis à la pêche</p> <p>Flan nappé au caramel</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p><b>Glace vanille chocolat</b> </p> <p>Compote d'ananas</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Moelleux aux framboises </p>	<p><b>Cake noix de coco</b></p> <p>Entremets à la vanille</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Gâteau choco </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 juin 2017 - DINER

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Salade verte</b></p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Pâté de foie </p> <p>Salade de poulet (batavia, poulet, tomate, œuf)</p>	<p><b>Tatziki</b> </p> <p>Salade de maïs (maïs, tomate, salade, persil)</p> <p>Salade provençale  (batavia, tomate, poivron, anchois)</p> <p>Tarte à la tomate </p>	<p><b>Salade estivale</b> (batavia, œuf, tomate, ciboulette)</p> <p>Cervelas vinaigrette</p> <p>Délice du soleil  (aubergine, oignon, ail, huile d'olive, crème liquide, tomate, chèvre)</p> <p>Salade mélangée de radis et emmental </p>	<p><b>Haricots verts en salade</b> </p> <p>Courgettes râpées au pistou </p> <p>Salade coleslaw (chou blanc, carotte)</p> <p>Tourte aux petits légumes </p>	
<p><b>Feuilleté de poisson beurre blanc</b> </p>	<p><b>Poulet yassa</b> </p>	<p><b>Filet de hoki sauce vierge</b></p>	<p>Cote de porc aux herbes</p>	
<p><b>Pêlé mêlé provençal</b></p> <p>Pommes vapeur</p>	<p><b>Choux-fleurs persillés</b></p> <p>Riz pilaf </p>	<p><b>Pate au beurre</b></p> <p>Epinard à l'indienne</p>	<p><b>Tomate au four</b></p> <p>Spaghetti </p>	
<p><b>Yaourt nature</b></p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p><b>Gouda</b></p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p><b>Saint Paulin</b></p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p><b>Fromage blanc</b></p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	
<p><b>Fruit de saison</b></p> <p>Liégeois à la vanille</p> <p>Riz au lait du maharajah </p> <p>Roulé framboise</p>	<p><b>Mini choux vanille au chocolat</b> </p> <p>Fromage blanc touche de kiwi</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Mousse au spéculoos </p>	<p><b>Compotée caramel et pain d'épices</b></p> <p>Entremets au praliné</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Millefeuilles vanille </p>	<p><b>Fruit de saison</b> </p> <p>Crème fouettée aux fruits </p> <p>Gâteau de semoule</p> <p>Mousse chocolat 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 19 au 23 juin 2017 - DEJEUNER

elior @

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Betteraves sauce crémeuse</b> ✨ Carottes râpées vinaigrette Choux-fleurs sauce aurore Taboulé méridionale (semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic)	<b>Tomate ciboulette</b> 🌿 Cake aux 2 fromages ✨ Macédoine mayonnaise Salade verte aux croûtons	<b>Œufs durs mayonnaise</b> 💖 Galantine de volaille Salade chinoise 🌍 (soja, concombre, épaule, salade) Salade provençale 🌍 (batavia, tomate, poivron, anchois)	<b>Salade hollandaise</b> 🌿 (salade composée, tomate, gouda) Céleri rémoulade Salade de lentilles ✨ bûchette et miel Salade de pommes de terre 💖 (pommes de terre, échalote, persil, tomate)	<b>Pizza au fromage</b> 💖 Assiette de crudités 🌿 (carotte, céleri, tomate, salade) Pâté de foie 💖 Salade niçoise 🌍 (haricots verts, tomates, œuf, batavia, basilic, ail, olives noires)
<b>Chipolatas grillées</b> 💖 Tranche de foie sauce poivre vert	<b>Rôti de dinde au jus</b> Pain de viande sauce tomate	<b>Cordon bleu</b> Filet de lieu au pistou 🌿	<b>Nugget de poisson</b> Penne colombine 🌍	<b>Filet de colin meunière</b> 💖 Poulet basquaise 🌍
<b>Courgettes Mexique</b> 🌍 Boulgour pilaf	<b>Purée</b> ✨ Julienne de légumes	<b>Blé</b> 🌍 Légumes craquant huile de sésame 🌍	<b>Petits pois</b> Penne au beurre	<b>Pêlé mèle provençal</b> Riz créole
<b>Yaourt nature</b> Cotentin Croûte noire Yaourt aromatisé	<b>Edam</b> Emmental Fraidou Yaourt nature	<b>Coulommiers</b> Camembert Tartare ail et fines herbes Yaourt nature	<b>Fondu Président</b> Rondelé nature Saint Paulin Yaourt nature	<b>Fromage blanc</b> Gouda St Moret Yaourt nature
<b>Fruit de saison</b> Compote de poires Gâteau marbré maison 💖 Mousse caramel	<b>Entremets à la vanille et mikado</b> Cocktail de fruits à la créole 🌍 Fromage blanc touche de kiwi Fruit de saison	<b>Fruit de saison</b> Compote de fruits mélangés Flan nappé au caramel Salade de fruits frais	<b>Moelleux pommes spéculos</b> 💖 Beignet framboise 💖 Entremets au café Fruit de saison	<b>Fruit de saison</b> Compote de pommes pêches Cookies 💖 Flan au chocolat

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 23 juin 2017 - DINER

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Salade douceur</b> (carottes, frisée, betterave, chou blanc)</p> <p>Achards de légume  (carottes, chou, haricots verts, piment, gingembre)</p> <p>Assiette de charcuterie </p> <p>Soupe glacée vichyssoise (recette du chef étoilé Michel Sarran)</p>	<p><b>Houmous et mouillettes</b> (pois chiche, huile d'olive, jus de citron, ail, coriandre, carotte, pain de mie)</p> <p>Chou blanc vinaigrette</p> <p>Mousse de tomate et fromage frais</p> <p>Salade du maraîcher (batavia, concombre, champignons, tomates) </p>	<p><b>Salade mixte panachée</b> (salade emmental, tomate, œuf, persil)</p> <p>Dips de carottes sauce aneth</p> <p>Rillettes à la sardine </p> <p>Salade méditerranéenne (semoule, macédoine, maïs, batavia, poivrons rouges et verts) </p>	<p><b>Pain de légumes</b></p> <p>Mortadelle pur porc</p> <p>Salade Antilles (Iceberg, croûtons, ananas, maïs, batavia, poivrons rouges et verts) </p> <p>Salade verte</p>	
<p>TARTE AU CHEVRE MAISON </p>	<p><b>Steak haché</b> </p>	<p><b>Côte de porc aux champignons</b></p>	<p><b>Tomate farcie</b> </p>	
<p><b>Coudes</b></p> <p>Salade</p>	<p><b>Brocolis</b></p> <p>Riz créole</p>	<p><b>Poêlée de légumes</b></p> <p>Haricots blancs à la tomate</p>	<p><b>Semoule</b></p> <p>Epinards à la crème</p>	
<p><b>Camembert</b></p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p><b>Bleu</b></p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p><b>St Moret</b></p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p><b>Yaourt nature</b></p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	
<p><b>Fromage blanc à la pêche</b></p> <p>Clafoutis aux pommes </p> <p>Crème aux œufs à la vanille</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Fruit de saison</b></p> <p>Compote de pommes bananes</p> <p>Île flottante framboise coco </p> <p>Mousse chocolat au lait </p>	<p><b>Cake croustillant crumble</b> </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Liégeois à la vanille </p> <p>Smoothie fraise</p>	<p><b>Fruit de saison</b></p> <p>Compotée de pomme meringuée</p> <p>Flan pâtissier maison</p> <p>Mousse au nougat </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 26 juin au 30 juin 2017 - DEJEUNER

elior @

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Semoule à l'Andalouse</b> (couscous, carottes, petits pois - recette du chef étoilé Michel Sarran)</p> <p>Assiette de salami ♥</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Salade de lentilles (lentille, oignons, persil)</p>	<p><b>Carottes râpées vinaigrette</b></p> <p>Duo de betteraves et tomates</p> <p>Roulade aux olives</p> <p>Salade provençale (batavia, tomate, poivron, anchois)</p>	<p><b>Salade du maraicher</b> (batavia, concombre, champignons, tomates)</p> <p>Pain de maquereau à la tomate</p> <p>Salade brésilienne (riz, carotte, maïs, haricots rouges, petits pois)</p> <p>Salade catalane (batavia, maïs, haricots rouges, poivrons rouges)</p>	<p><b>Tomates sauce mangue</b> (Recette du chef étoilé Michel Sarran)</p> <p>Cervelas vinaigrette ♥</p> <p>Crostini tomate mimolette</p> <p>Salade italienne (salade composée, tomate, poivrons, mozzarella, jambon, champignons, olives)</p>	<p><b>Duo de saucissons</b> ♥</p> <p>Œufs durs sauce cocktail</p> <p>Salade de papillons au pistou</p> <p>Tatziki</p>
<p><b>Omelette</b></p> <p>Risotto de blé à la catalane</p>	<p><b>Spaghetti à la bolognaise</b> ♥</p> <p>Longe de porc aux herbes</p>	<p><b>Poulet yassa</b></p> <p>Filet de colin sauce crème citron</p>	<p><b>Steack bœuf à la provençale</b></p> <p>Croquettes de poisson à l'ail ♥</p>	<p><b>Parmentier de poisson</b></p> <p>Palette de porc à la diable</p>
<p><b>Haricots verts</b></p> <p>Blé</p>	<p>Poêlée de Guyane</p> <p>Spaghetti</p>	<p><b>Riz pilaf</b></p> <p>Courgettes saveur du jardin</p>	<p><b>Piperade</b></p> <p>Semoule</p>	<p><b>Carottes fraîches persillées</b></p> <p>Purée</p>
<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>St Môret</p> <p>Yaourt nature</p>	<p><b>Brie</b></p> <p>Camembert</p> <p>Croc lait</p> <p>Yaourt nature</p>	<p><b>Fromage blanc</b></p> <p>Cotentin</p> <p>Gouda</p> <p>Yaourt nature</p>	<p><b>Saint Paulin</b></p> <p>Croûte noire</p> <p>Fondu Président</p> <p>Yaourt nature</p>	<p><b>Tartare ail et fines herbes</b></p> <p>Edam</p> <p>Fraidou</p> <p>Yaourt nature</p>
<p><b>Fruit de saison</b></p> <p>Barre Bretonne ♥</p> <p>Flan au chocolat</p> <p>Mousse framboise</p>	<p><b>Glace vanille fraise</b> ♥</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Flan vanille fruits rouges et mangue</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Douceur mexicana</b></p> <p>Cake au citron</p> <p>Compote de fruits mélangés</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Cookies chocolat aux épices</b> ♥</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pêche au sirop</p> <p>Rocher coco choco ♥</p>	<p><b>Fruit de saison</b></p> <p>Entremets au caramel</p> <p>Liégeois à la vanille ♥</p> <p>Moelleux au cocktail de fruits</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 26 juin au 30 juin 2017 - DINER



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Gaspacho de tomates au basilic</b> Crêpe au fromage Œufs durs sauce cocktail Salade rochelle (céleri rave, ananas, pomme, radis)	<b>Maïs aux deux poivrons</b> Concombre guyanais (concombre, ail, surimi, piment doux, jus de citron) Salade de la terre (batavia, andouille, pomme golden, tomates) Saucisson à l'ail	<b>Achards de légumes</b> (carottes, chou, haricots verts, piment, gingembre) Mousse de tomate et fromage frais Radis beurre Salade verte aux croûtons	<b>Salade hollandaise</b> (salade composée, tomate, gouda) Cornet de jambon à la parisienne Crucifère de courgettes tomates chips Houmous et mouillettes (pois chiche, huile d'olive, jus de citron, ail, coriandre, carotte, pain de mie)	
<b>Duo de poissons</b>	Feuilleté de poisson beurre blanc	<b>Quiche Provençale</b> (recette du chef étoilé Michel Sarran)	Rôti de dinde au jus	
<b>Riz créole</b> Petits pois	<b>Gratin de fenouil à la niçoise</b> Boulgour pilaf	Choux-fleurs persillés Polenta au beurre	<b>Coude</b> Chop suey de légumes	
<b>Yaourt nature</b> Assortiment de fromages et laitages	<b>Rondelé aux noix</b> Assortiment de fromages et laitages	<b>Tomme blanche</b> Assortiment de fromages et laitages	<b>Bleu</b> Assortiment de fromages et laitages	
<b>Smoothie ananas</b> Compotée de rhubarbe meringuée Douceur lactée pomme tatin Fruit de saison	<b>Fruit de saison</b> Entremets au café Gâteau marbré maison Mousse aux petits beurre	<b>Fruit de saison</b> Douceur coco spéculoos Le tahbout Salade de fruits frais	<b>Fruit de saison</b> Entremets au praliné Stracciatella Verrine tout pomme et 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 3 au 7 juillet 2017 - DEJEUNER


















elior @

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

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

## Semaine du 3 au 7 juillet 2017 - DINER

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Salade verte au gruyère</b></p> <p>Poisson mayonnaise</p> <p>Salade estivale  (batavia, œuf, tomate, ciboulette)</p> <p>Taboulé </p>	<p><b>Saucisson à l'ail</b> </p> <p>Cœurs de palmier</p> <p>Râpé chou rouge sauce enrobante ail </p> <p>Salade de blé à la parisienne  (blé, tomate, emmental, jambon, persil)</p>	<p><b>Salade Lyonnaise</b>  (Iceberg, batavia, œufs, croûtons, lardons)</p> <p>Galantine de volaille</p> <p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Salade Thali  (carottes, gingembre, menthe, sucre, oignons)</p>	<p><b>Concombre alpin</b>  (concombre, yaourt, citron, moutarde, ciboulette)</p> <p>Cervelas vinaigrette </p> <p>Gaspacho de tomates au basilic </p> <p>Salade verte au maïs</p>	
<p><b>Nuggets de volaille</b>  </p>	<p><b>Quenelles de volaille béchamel</b> </p>	<p>Spaghetti à la paysanne</p>	<p><b>Boulettes de bœuf sauce tomate</b>   </p>	
<p><b>Printanière de légumes</b></p> <p>Pommes vapeur</p>	<p><b>Riz de grand-mère</b></p> <p>Haricots beurre saveur Antillaise</p>	<p><b>Duo Brocolis choux-fleurs aux amandes</b></p> <p>Spaghetti</p>	<p><b>Boulgour pilaf</b></p> <p>Salsifis en persillade</p>	
<p><b>Edam</b></p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p><b>Brie</b></p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p><b>Fromage blanc</b></p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p><b>Six de Savoie</b></p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	
<p><b>Liégeois au chocolat</b> </p> <p>Crème fouettée aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Moelleux aux framboises </p>	<p><b>Fruit de saison</b></p> <p>Compote de pommes bananes</p> <p>Fromage blanc touche de kiwi</p> <p>Mousse au nougat</p>	<p><b>Entremets au café</b></p> <p>Crème aux œufs à la vanille</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Tartelette aux noix</p>	<p><b>Verrine pomme tatin mousse choc blanc</b></p> <p>Cake noix de coco</p> <p>Compote de pommes cassis</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