

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU

MARDI | 10
Mar

Rémoulade mystère

Crudités râpées
aux épices

Potage cultivateur
légumes pour potage, pommes

Haut de cuisse de poulet basquaise

Rissolette de porc sauce
charcutière

Purée de pommes de terre

Courgettes
saveur du midi

Gouda

Fromy

Yaourt nature sucré

Mousse au chocolat noir

Entremets à la vanille

Corbeille de fruits

MERCREDI | 11
Mar

Salade verte aux croûtons

Duo de concombre
et maïs

Rillettes à la sardine

Oeufs brouillés à la basquaise

Tarte flambée
pâte feuilletée, fromage blanc

Julienne de légumes saveur du jardin

Riz à la tomate

Yaourt aromatisé

Emmental

Yaourt nature sucré

Roulé aux framboises

Flan nappé au caramel

Corbeille de fruits

JEUDI | 12
Mar

Salade des Antilles *feuille de chêne, croustons,*

Pâté de foie

Potage Musard
flageolet, pomme de terre,

Rôti de veau

Penne aux lentilles 
et maïs

Coquillettes saveur du midi

Fondue de poireaux

Tomme blanche

Yaourt nature sucré

Cotentin

Corbeille de fruits

Flan coco et ananas

Compote de
pommes et cassis

VENDREDI | 13
Mar

Salade de riz *riz, haricot rouge, poivron*

Friand au fromage

Salade impériale
feuille de chêne, carotte,

Colin pané et quartier de citron

Emincé de dinde
sauce caramel

Duo de haricots verts et haricots beurr


Boulgour pilaf

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Coulommiers

Corbeille de fruits

Gâteau au chocolat 

Crème dessert
au caramel

self



 **Végétarien**  **Spécialité
du chef**

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

elior 

Au menu - Diner

MARDI | 10
Mar

Assiette de crudités
carotte, céleri, tomate, salade

Toast au chèvre chaud

Salade douceur
carotte, frisée, betterave, chou

**Spaghetti au thon à la
provençale**

Choux-fleurs persillés

Spaghetti

Brie

Yaourt aromatisé

Camembert

Corbeille de fruits

Cocktail de fruits

Smoothie ananas

MERCREDI | 11
Mar

**Betteraves
sauce crémeuse**

Pâté de foie

Salade printanière
iceberg, emmental, tomate

Boulettes de
bœuf sauce tomate

Flageolets à la crème

Carottes saveur du midi

Assortiment de
fromages et laitages

Corbeille de fruits

Compotée de pommes
façon crumble
Mousse aux
Petits Beurre

JEUDI | 12
Mar

**Salade de lentilles
bûchette et miel**

Potage à la paysanne
purée céleri, pommes de terre,

Céleri rémoulade

Merguez

Légumes tajine

Semoule

Assortiment de
fromages et laitages

Corbeille de fruits

Flan chocolat

Gâteau aux poires

VENDREDI | 13
Mar

self



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

elior 