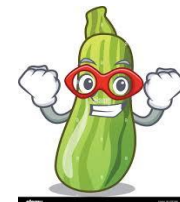




AU MENU CETTE SEMAINE

DU LUNDI 08 SEPTEMBRE 2025 AU VENDREDI 12 SEPTEMBRE 2025



LUNDI 08 SEPTEMBRE	MARDI 09 SEPTEMBRE	JEUDI 11 SEPTEMBRE	VENDREDI 12 SEPTEMBRE
Macédoine mayonnaise	Salade verte Bio à la mimolette	Salade de riz Bio	Coquillettes sauce cocktail
Brandade de poisson (poissons, pomme de terre, polenta)	Penne aux légumes de printemps	Galopin de veau sauce moutarde	Emincé de dinde à la provençale
		Haricots beurre	Courgettes bio
Corbeille de fruits	Petit moulé	Gâteau marbré chocolat	Corbeille de fruits



AU MENU CETTE SEMAINE

DU LUNDI 15 SEPTEMBRE 2025 AU VENDREDI 19 SEPTEMBRE 2025

LUNDI 15 SEPTEMBRE	MARDI 16 SEPTEMBRE	JEUDI 18 SEPTEMBRE	VENDREDI 19 SEPTEMBRE
Coleslaw bio (carotte, chou blanc)	Concombre local à la vinaigrette	Emincé de tomate bio	Carottes râpées bio et maïs
Riz sauté à l'espagnole	Sauté de porc tandoori	Macaroni bolognaise bio	Omelette au fromage
	Lentilles		Pommes cubes rissolées
Flan vanille caramel	Gouda bio	Crème dessert chocolat bio	Péchalous à la framboise

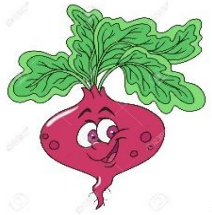


elior



AU MENU CETTE SEMAINE

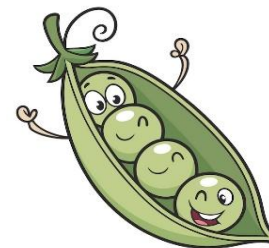
DU LUNDI 22 SEPTEMBRE 2025 AU VENDREDI 26 SEPTEMBRE 2025



LUNDI 22 SEPTEMBRE	MARDI 23 SEPTEMBRE	JEUDI 25 SEPTEMBRE	VENDREDI 26 SEPTEMBRE
<i>Betterave et maïs bio</i>	<i>Jambon beurre</i>	<i>Pâté forestier</i>	<i>Salade de riz bio</i>
<i>Poulet basquaise</i>	<i>Gratin de poisson</i>	<i>Sauté de bœuf aux carottes</i>	<i>Nuggets de blé</i>
<i>Riz</i>	<i>Ecrasé de pomme de terre</i>	<i>Riz bio pilaf</i>	<i>Epinards bio à la crème</i>
<i>Carré</i>	<i>Compote pommes bio</i>	<i>Prune rouge locale</i>	<i>Saint Paulin</i>



elior 



AU MENU CETTE SEMAINE

DU LUNDI 29 SEPTEMBRE 2025 AU VENDREDI 03 OCTOBRE 2025

LUNDI 29 SEPTEMBRE	MARDI 30 SEPTEMBRE	JEUDI 02 OCTOBRE	VENDREDI 03 OCTOBRE
<i>Chou-fleur bio vinaigrette</i>	<i>Salade de pommes de terre au thon</i>	<i>Salade verte bio aux croûtons</i>	<i>Mousse de canard</i>
<i>Cordon bleu</i>	<i>Sauté de dinde à la provençale</i>	<i>Colin sauce vierge</i>	<i>Poulet yassa</i>
<i>Petits pois carottes à la française bio</i>	<i>Haricots verts bio</i>	<i>Coquillettes bio</i>	<i>Petits pois</i>
<i>Corbeille de fruits d'automne</i>	<i>Crème dessert chocolat bio</i>	<i>Salade de fruits</i>	<i>Donuts</i>



elior



AU MENU CETTE SEMAINE

DU LUNDI 06 OCTOBRE 2025 AU VENDREDI 10 OCTOBRE 2025



LUNDI 06 OCTOBRE	MARDI 07 OCTOBRE	JEUDI 09 OCTOBRE	VENDREDI 10 OCTOBRE
<i>Carottes locales râpées au maïs</i>	<i>Betterave à l'échalote</i>	<i>Coquillettes cocktail</i>	<i>Salade piémontaise</i>
<i>Pizza royale</i>	<i>Couscous végétarien</i>	<i>Chipolatas locales</i>	<i>Quiche au fromage</i>
<i>Salade verte bio</i>		<i>Ratatouille bio</i>	<i>Salade verte</i>
<i>Compote de pommes bio</i>	<i>Crème dessert vanille bio</i>	<i>Corbeille de fruits</i>	<i>Paris Brest</i>



AU MENU CETTE SEMAINE



DU LUNDI 13 OCTOBRE 2025 AU VENDREDI 17 OCTOBRE 2025



LUNDI 13 OCTOBRE	MARDI 14 OCTOBRE	JEUDI 16 OCTOBRE	VENDREDI 17 OCTOBRE
<i>Duo de saucissons</i>	<i>Coleslaw</i> (carotte, chou blanc)	<i>Friand au fromage</i>	<i>Endives aux pommes locales</i>
<i>Pennes de la mer</i>	<i>Cordon bleu</i>	<i>Pavé de colin sauce crème</i>	<i>Galopin de veau grillé</i>
	<i>Lentilles bio locales</i>		<i>Pommes frites</i>
<i>Yaourt à la framboise</i>	<i>Corbeille de fruits</i>	<i>Tomme blanche</i>	<i>Corbeille de fruits</i>