

Cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 05
 Mai

BRUSCHETTA MAISON

Assiette de saucisson sec

Salade de riz, tomate et olives

Salade composée

Salade verte BIO

Ravioli de bœuf

Pave de colin sauce creme

Carottes

Assortiment fromages

Laitage

Beignet chocolat noisette

Compote de pommes

Salade de fruits Bio frais

Mousse à la framboise

MARDI | 06
 Mai

Pissaladière

Jambon beurre

Carottes râpées

Salade verte Bio

Roti de porc au thym

Filet de colin meunière et citron

Riz pilaf

Epinards en branche béchamel

Laitage

Assortiment fromages

Gâteau au chocolat aux amandes

Pomme au four locale

Salade de fruits Bio frais

Ile flottante

JEUDI | 08
 Mai

Croque monsieur

Penne au pesto

Betterave en salade

Salade Bio douceur

Gnocchis crème Grana Padano

Parmentier de poisson

Courgettes Bio

Assortiment fromages

Laitage

Compote pommes bananes

Moelleux bananes chocolat

Fian à la vanille fruits rouges et mangue

Salade de fruits

VENDREDI | 09
 Mai

Pizza au fromage

Lentilles aux poivrons

Salade quinoa oignon fève mais

Salade verte BIO

Nuggets de volaille barbecue

Pavé de saumon sauce vierge

Boullgour aux légumes

Laitage

Assortiment fromages

Laitage

Gâteau de tapioca à la banane

Mousse au nougat

Mousse menthe chocolat



Ce menu est cuisiné par
 le chef
 et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli
apptable.elior.com



LUNDI | 12
Mai

TOAST CHEVRE SUR PAIN DE MIE

Pâté de campagne
Tomate et surimi
Salade verte BIO

Salade de quinoa composée

Filet de lieu sauce citron

Boulettes de bœuf sauce pascaline

Courgettes à l'orientale

Semoule Bio

Laitage

Assortiment fromages

Donuts

Salade de fruits Bio frais

Pomme au four locale

Yaourt aux fruits

Fruits

MARDI | 13
Mai

Pizza au fromage

Mortadelle
Salade du chef
Salade verte BIO

Pois chiches en salade

Nuggets de volaille

Paupiette de saumon sauce oseille

Frites

Ratatouille

Laitage

Assortiment fromages

Génoise à la pomme Tatin

Salade de fruits Bio frais

Liégeois chocolat

Entremets praliné

Fruits

JEUDI | 15
Mai

Accras de morue

Salami
Concombre et maïs
Salade de pâtes
Salade verte BIO

Jambon braisé sauce barbecue

Pavé de colin au basilic

Brunoise de légumes

Spaghetti au pistou

Laitage

Assortiment fromages

Gâteau au yaourt à la vanille

Salade de fruits Bio frais

Fruits

Compote de pommes

Ile flottante

VENDREDI | 16
Mai

Taboulé maison

Friand fromage
Roulade aux olives
Pomelos
Salade verte BIO

Calamars à la romaine

Omelette aux fines herbes maison

Haricots verts

Riz

Laitage

Assortiment fromages

Choux citron

Salade de fruits Bio frais

Compote pommes fraises

Fruits

Entremets au caramel



Poisson
frais



Produit
local



Nouvelle
recette



Pêche
responsable

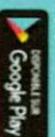
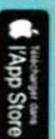


Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli
applicablelitor.com



App' Table

cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 19
Mai

Pizza margherita

Assiette de charcuteries

Accras de poisson

Salade de pois chiches

Blanquette de colin

Coquillettes sauce fromagere au jambon

Brocolis

Assortiment fromages

Laitage

Fraises au sucre

Brownie aux noix Bio

Riz au lait fruits rouges

Tarte tropézienne

MARDI | 20
Mai

Choizo

Pizza au fromage maison

Salade batavia coeur de palmier

Salade de pates

Salade verte BIO

Filet de hoki sauce aurore

Sauté de porc aux olives

Riz

Julienne de légumes

Assortiment fromages

Laitage

gaufre

Salade de fruits Bio frais

Compote de pommes

Mousse chocolat au lait

Fruits



Pêche
responsable



Plat
durable



Produit
local

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli
[apptable.eliocr.com](https://www.apptable.com)



App' Table

LUNDI | 26
Mai

BRUSCHETTA MAISON

Cervezas

Salade du chef

Taboulé maison

Salade verte BIO

Poulet basquaise

Filet de lieu

FARFALLE

Poêlée de brocolis et champignons

Laitage

Assortiment fromages

Eclair chocolat

Pomme au four locale

Salade de fruits Bio frais

Crème brûlée

Fruits



MARDI | 27
Mai

grillé au fromage maison

Pâté Forestier

Artichaut vinaigrette

Salade verte BIO

Salade de lentilles

Côte de porc aux champignons

Cordon bleu

Riz bio

Epinards en branche à la crème

Laitage

Assortiment fromages

Gâteau au yaourt et pomme

Salade de fruits Bio frais

Pruneaux au sirop

Mousse chocolat au lait

Fruits



VENDREDI | 30
Mai

Assiette de saucisson sec

Pizza au fromage maison

Céleri râpé

Salade de riz, tomate et olives

Salade verte BIO

Pavé de merlu sauce vierge

Chipolatas aux herbes

Pommes cubes rissolées

Duo brocolis chou-fleur sauce Indien

Laitage

Assortiment fromages

Flan pâtissier

Salade de fruits Bio frais

Carpaccio ananas

Ile flottante

Fruits



Produit local



Spécialité du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli
applicable.elfior.com

