



MENU DU 18 octobre au 22 octobre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Concombre à la crème Chou rouge vinaigrette</p>	<p>AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p> <p>Champignon à la grecque Poireaux vinaigrette</p>	<p>Céleri rémoulade</p>	<p>Roulé de surimi et sauce basilic Roulé de volaille</p>	<p>Carotte râpé aux noix</p> <p>Endives</p>
<p>AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p> <p>Penne de lentilles champignons et curry BIO</p>	<p>Hamburger de Pomme de Terre Harricots verts</p> <p>Frites</p>	<p>VIANDES FRANCE</p> <p>Filet de limande citron Pommes rissolées Carottes persillée ciboulette</p>	<p>VIANDES FRANCE</p> <p>Chipolatas jus aux herbes Purée de patate douce julienne de légumes</p> <p>AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p>	<p>Poisson gratiné au fromage</p>
	<p>Hamburger de poisson Frites de pomme de terre Harricots verts</p> <p>AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p>		<p>Quenelles natures sauce armoricaine (tomates, oignons, estragon, ail) Purée de patate douce Julienne de légumes</p> <p>AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p>	<p>Riz basmati Emincé de poireaux</p> <p>AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p>
<p>Camembert Fromage fondu</p>	<p>Tomme blanche Emmental</p>	<p>Mimolette</p>	<p>Pointe de brie Coulommiers</p> <p>AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p>	<p>Fromage blanc Petit suisse nature</p> <p>AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p>
<p>AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p> <p>Yaourt brassé BIO Yaourt brassé aux fruits</p>	<p>AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p> <p>Choix de fruits BIO</p>	<p>Légeois chocolat</p>	<p>AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p> <p>Choix de fruits BIO</p>	<p>Cake au miel Cake au citron</p>

BIO 
Produit Local 
(région Grand Est)

AOP/AOC 
Viande de France 

MSC 
(Pêche durable)
Elaboré sur place 
(cuisiné dans nos ateliers)

Pain :
Artisan Boulanger

VEGETARIENS / POISSON

elior 



Edité le 13/10/2021
à 10:23

MENU du 25 octobre au 29 octobre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade Bufalo	LE JOUR DU Végé Crêpe au fromage	 Celeri râpé sauce enrobante	Terrine de légumes	Maïs bio vinaigrette
 Filet de merlu à la crème Champignon forestier, ail et persil	 Chili végétarien	 Steak haché de bœuf au jus Carottes persillées	Emincé de dinde sauce bercy Purée de pommes de terre	 Sauté de Porc à la crème Emincé de poireaux
		 Filet de hoki à l'armoricaine Carottes persillées	 Colin mariné au thym et citron Purée de pommes de terre	 Omelette au fromage Emincé de poireaux
Bûchette de chèvre	Carré frais	Emmental BIO	 Carré de l'est	Petit moulé ail et fines herbes
Crème dessert à la vanille	Choix de fruits BIO	Yaourt brassé banane BIO	Choix de fruits BIO	 Clafoutis poires et chocolat

BIO 
 Produit Local 
 (région Grand Est)

AOP/AOC 
 Label rouge 
 Viande de France 
























MSC 
 (Pêche durable)
 Elaboré sur place 
 (cuisiné dans nos ateliers)

Pain :
 Artisan Boulanger

VEGETARIENS / POISSON



elior 

MENU du 1er novembre au 5 novembre

LUNDI jour férié	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Betterave vinaigrette	 Salade de chou blanc aux raisins secs	 LE JOUR DU Végé Carotte râpée vinaigrette	 Salade Composée
	Filet de limande meunière- citron 	 Boulettes d'agneau façon tajine (tomates, raisins, pruneaux, cannelle, oignons, cumin)  Semoule	 Parmentier de légumes 	Knack Frites 
	 Purée de flageolet 	 Quenelle nature sauce diablotin  Semoule	Salade verte	Pané de mozzarella Frites 
	 Pont l'évêque	 Carré frais	Brie BIO 	Coulommier
	 Panna cotta caramel 	 Yaourt Aromatisé	 Choix de fruits BIO	 Compote pomme et poire

BIO 
Produit Local 
(région Grand Est)

AOP/AOC 
Viande de France 



















MSC (Pêche durable) 
Elaboré sur place (cuisiné dans nos ateliers) 

Pain :
Artisan Boulanger

VEGETARIENS / POISSON





MENU du 8 novembre au 12 novembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI jour férié	VENDREDI
 Mâche et poire Endives au noix	 Carottes râpées vinaigrette Céleri rémoulade	 Chou rouge vinaigrette		LE JOUR DU Végé Salade de pois chiches Salade de lentilles
 Omelette au fromage Petits pois carottes au jus Blé pilaf 	 Escalope de dinde basquaise Purée de pommes de terre et navets Riz Créole 	 Spaghetti bolognaise		 Croq' fromage
	 Filet de Hoki sauce citron Purée de pommes de terre et navets 	 Spaghetti au saumon		Gratin de poireaux et de pomme de terre Haricots blancs Tomates
Cammenbert Brie 	 Saint nectaire Petit moulé aux noix	Tomme grise		Coulommiers Fromage fondu
 Crème dessert praliné Crème dessert Chocolat	 Yaourt BIO GAEC de Salm Myrtilles/Vanille	 Choix de Fruits BIO		 Choix de Fruits BIO

BIO 
Produit Local 
 (région Grand Est)

AOP/AOC 
Viande de France 

MSC (Pêche durable) 
Elaboré sur place 
 (cuisiné dans nos ateliers)

Pain :
 Artisan Boulanger

VEGETARIENS / POISSON





MENU du 15 novembre au 19 novembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Mâche et croûtons Maïs vinaigrette	LE JOUR DU Végé Salade de lentille Salade bufalo	Mâche Mandarine vinaigrette orange	Carottes râpées vinaigrette Œufs durs mayonnaise	Terrines de légumes betterave vinaigrette
Sauté de boeuf sauce provençale (tomates, ail, herbes de Provence) Terroir Lorrain Pommes de terre rissolée Brocolis Persillés	Escalope de blé sauce fraîcheur Jardinière de légumes aneth citron Pommes quartiers Vapeurs	Jambon au jus Pommes de terre rissolées Emincé de poireaux	Boulettes d'agneau façon tajine (oignons, cumin, canelle, raisins secs, pruneaux) Semoule Ratatouille	Filet de colin meunière au citron Carottes persillées Créole riz
Cubes de saumon à la provençale pommes de terre rissolée brocolis Persillés		Omelette sauce chasseur (champignons, oignons) Pommes de terre rissolées Emincé de poireaux	Boulette de soja sauce tomates basilic Semoule Ratatouille	
Saint Paulin Brie	Fromage frais sel de gérande Carré de l'Est	Gouda	Pont l'Evêque Fromage fondu président	Chèvre Petit moulé
Choix de fruits BIO	Mousse chocolat au lait Mousse chocolat Noir	Yaourt aux fruits BIO	Compote de Pomme -poire Compote de pommes	Choix de fruits BIO

BIO 
Produit Local 
(région Grand Est)

AOP/AOC 
Viande de France 































MSC (Pêche durable) 
Elaboré sur place (cuisiné dans nos ateliers) 

Pain :
Artisan Boulanger

VEGETARIENS / POISSON



elior 

MENU du 22 novembre au 27 novembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU Végé</p> <p> Céleri sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc, mayonnaise, échalotes)  Trio</p>	<p> Betterave vinaigrette au persil Poireaux vinaigrette</p>	<p> Rillettes de saumon</p>	<p> Carottes à la méridionale (épices, safran, mayonnaise, ail, huile olive, basilic) Laitue iceberg vinaigrette</p>	<p> Potage Dubarry</p>
<p>  Semoule Couscous aux fruits secs et pois chiches</p>	<p>  Poulet rôti sauce mexicaine (oignons, tomates, poivrons, sauce chili, maïs) Purée de patate douce et carotte</p>	<p> Steak haché sauce chasseur Poêlée de légumes béarnaise (haricots beurre, brunoise de légumes, ail) </p>	<p> Sauté de porc aux 2 moutardes (moutarde à l'ancienne et dijon) Gratin de navets </p>	<p> Hachis parmentier Salade verte</p>
	<p> Omelettes au fromage Purée de patate douce et carotte</p>	<p> Pavé de merlu sauce Aneth Poêlée de légumes béarnaise (haricots beurre, brunoise de légumes, ail) </p>	<p> Dos de Cabillaud sauce citron Gratin de navets </p>	<p> Parmentier de poisson  Salade verte</p>
<p>Petit moulé ail et fines herbes Carré frais </p>	<p>Camembert Coulomier</p>	<p>Edam BIO </p>	<p>Tomme blanche Emmental</p>	<p> Petits suisses Fromage blanc</p>
<p> Crème dessert caramel Crème dessert vanille</p>	<p> Choix de fruits BIO</p>	<p> Choix Yaourts aux fruits bio</p>	<p> Choix de fruits BIO</p>	<p> Moelleux coco mandarine</p>

BIO 
Produit Local 
(région Grand Est)

AOP/AOC 
Label rouge 
Viande de France 

MSC 
(Pêche durable)
Elaboré sur place 
(cuisiné dans nos ateliers)

Pain :
Artisan Boulanger

VEGETARIENS / POISSON

elior 