Au menu cette semaine -Déjeuner

LUNDI 01 Sep

Melon

Salade verte emmental

Tomate ciboulette

Taboulé aux légumes

Pané de blé fromage épinards

Poulet rôti

Ratatouille

Coquillettes

Camembert

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Cone glace vanille-chocolat

Compote de pommes

Mini-choux vanille chocolat

MARDI 02 Sep

Torti tricolores à la méditerranéenne

Tomate au basilic

Salade verte aux fines herbes

Pastèque

Sauté de dinde sauce tomates poivrons

Filet de colin

Riz complet créole

Carottes à la ciboulette

Fondu Président®

Yaourt nature sucré

Fromage blanc

Tomme blanche

Corbeille de fruits

Cone glace vanille-fraise

Liégeois chocolat

Tarte aux pommes à la normande

Cocktail de fruits

JEUDI 04 Sep

Macédoine mayonnaise

Salade piémontaise

Pastèque

Salade verte vinaigrette

Tomate ciboulette

Beignet calamar

Fricassée de foie de volaille persillée

Poêlée aubergines et légumes

Boulgour pilaf

Yaourt nature sucré

Fromy

Fraidou

Corbeille de fruits

Compote pommes abricots

Cone glace vanille-chocolat

Gaufre de liège chocolat

Pain Bio

VENDREDI 05 Sep

Friand fromage

Melon jaune

Salade de riz

Salade verte au maïs

Haricots verts vinaigrette

Chipolatas grillées

Kari de moules

Frites

Tomate provençales

Fromage blanc

Coulommiers

Yaourt nature sucré

Bûchette mi-chèvre

Corbeille de fruits

Barre bretonne

Barre chocolat

Compote de pêches

Mousse au cacao

HVE · Plat végétarien · Verger EcoRespon · Pêche responsabl · Nouvelle recette

Institution Notre Dame

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Téléchargez App'Table
apptable.elior.com
Découvrez notre blog
bon b&n MIEUX

ELIOR