



Semaine du 11 au 15 mars 2019 - DEJEUNER



elior ©

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Salade de tomate et fromage frais</p>  <p>Saucisson sec</p> 	 <p>Rémoulade mystère</p>   <p>Salade de Betteraves et œuf dur</p> 		 <p>Duo de concombre et maïs</p>  <p>Salade des Antilles (Iceberg, croûtons, ananas, maïs, batavia, poivrons rouges et verts)</p> 	 <p>Salade de pommes de terre (pommes de terre, persil, tomate)</p>  <p>Salade impériale (batavia, carottes, pommes, olives noires)</p> 
 <p>Escalope de dinde</p>  <p>Filet de lieu au basilic</p> 	 <p>Boulettes de Bœuf à la tomate</p>  <p>Gratin de la mer</p>		 <p>Rôti de veau</p>  <p>Macaroni au cheddar et jambon</p> 	 <p>Colin pané et quartier de citron</p>  <p>Emincé de dinde sauce caramel</p> 
 <p>Semoule</p> <p>Haricots verts</p>	 <p>Courgettes saveur du midi</p> <p>Riz créole</p>		 <p>Macaroni saveur du midi</p> <p>Fondue de poireaux</p>	 <p>Pêlé-mêlé provençal</p> <p>Boullgour pilaf</p>
 <p>Fraidou</p> <p>Petit moulé Edam Yaourt nature sucré</p>	 <p>Fromage blanc</p> <p>Yaourt nature sucré Carré de l'Est Saint-Paulin</p>		 <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature sucré Camembert Cotentin</p>	 <p>Coulommiers</p> <p>Tomme blanche Yaourt nature sucré Fondu Président</p>
 <p>Fruit de saison</p> <p>Compote de fruits Gaufre au chocolat</p>	 <p>Grillé aux pommes</p> <p>Compote de poires Fruit de saison</p>		 <p>Mousse au cacao</p>  <p>Cake à la noix de coco</p>  <p>Fruit de saison</p>	 <p>Fruit de saison</p>  <p>Gâteau yaourt et aux pommes</p> <p>Fromage blanc au sirop de grenadine</p> 



Plats préférés

Innovation
culinaire



Recettes
développement durable



Recettes
d'ici et d'ailleurs



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine



Semaine du 18 au 22 mars 2019 - DEJEUNER



elior ©

TOUT EST ROND TOUT EST BON

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Œufs durs mimosa</p> <p>Salade aux trois fromages (salade, emmental, bûchette, tomate)</p>  	 <p>Salade de concombres aux agrumes</p> <p>Taboulé à la méditerranéenne (semoule, macédoine, maïs, batavia, poivrons rouges et verts)</p> 		 <p>Mini-pizza</p> <p>Roulé jambon crudité</p>  	 <p>Dôme macédoine surimi</p> <p>Duo de saucissons</p> 
 <p>Riz à la mexicaine</p> <p>Paupiette de saumon sauce crème</p> 	 <p>Sauté de bœuf mironton</p> <p>Saucisse fumée</p> 		 <p>Chorizette de porc</p> <p>Beignets de calamars</p>  	 <p>Médailillon de merlu crème de légumes</p> <p>Fajitas veggie</p>  
 <p>Riz créole</p> <p>Epinards à la crème</p>	 <p>Haricots verts</p> <p>Lentilles</p>		 <p>Grenaille aux épices</p> <p>Carottes fraîches persillées</p> 	 <p>Coquillettes</p> <p>Petits pois Salade verte</p>
 <p>Camembert</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes Yaourt nature sucré</p>	 <p>Fromage frais nature sucré</p> <p>Fromy Tomme blanche</p>		 <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé Emmental</p>	 <p>Coulommiers</p> <p>Fondu Président Yaourt nature sucré</p>
 <p>Fruit de saison</p> <p>Entremets à la vanille Compote de pommes et abricots</p>	 <p>Gâteau marbré</p> <p>Fromage blanc au sirop de cassis Fruit de saison</p>		 <p>Fruit de saison</p> <p>Cookie pépites chocolat au lait Œufs en neige au caramel</p> 	 <p>Fruit de saison</p> <p>Comme un œuf au plat Mousse Macaron</p> 



Plats préférés

Innovation culinaire



Recettes développement durable



Recettes d'ici et d'ailleurs



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine



Semaine du 25 mars au 29 mars 2019 - DEJEUNER



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Salade Antilles (Iceberg, croûtons, ananas, maïs, batavia, poivrons rouges et verts)</p> <p>Pâté de campagne</p> 	 <p>Salade de pommes de terre aux légumes (pommes de terre, tomates, petits pois, olives, fromage blanc, 4 épices)</p> <p>Croquant de salade (salade composée, ananas, tomate, pêche)</p>		 <p>Salade club (salade verte, tomate, épaule, emmental)</p> <p>Tomate au thon (Tomate, batavia, thon, mayonnaise, fromage blanc, paprika)</p>	 <p>Raita de concombre au yaourt</p> <p>Légumes à la grecque (carottes, coriandre, oignons, concentré de tomate, choux-fleurs)</p>
 <p>Omelette</p> <p>Filet de lieu au pistou</p> 	 <p>Palette de porc sauce diable</p> <p>Risotto de blé à la catalane</p> 		 <p>Nuggets de volaille</p> <p>Colombo de porc</p> 	 <p>Pavé de colin sauce safranée</p> <p>Haut de cuisse de poulet basquaise</p>
 <p>Pommes röstis aux légumes</p> <p>Poêlée du jardin</p>	 <p>Choux-fleurs persillés</p> <p>Blé</p>		 <p>Courgettes saveur du midi</p> <p>Pâtes au beurre</p>	 <p>Riz de grand-mère</p> <p>Ratatouille</p>
 <p>Saint Paulin Petit moulé ail et fines herbes Yaourt nature sucré</p>	 <p>Fondu Président Petit moulé Yaourt aromatisé</p>		 <p>Tomme blanche Fraidou Yaourt nature sucré</p>	 <p>Fromage blanc Yaourt nature sucré Bûchette mi- chèvre</p>
 <p>Liégeois au chocolat</p> <p>Barre bretonne</p> <p>Fruit de saison</p>	 <p>Fruit de saison</p> <p>Salade de fruits</p> <p>Smoothie banane & cannelle</p>		 <p>Moelleux aux myrtille et citron</p> <p>Mousse chocolat au lait</p> <p>Fruit de saison</p>	 <p>Cake au miel</p> <p>Compote de poires</p> <p>Fruit de saison</p>



Plats préférés

Innovation
culinaire



Recettes
développement durable



Recettes
d'ici et d'ailleurs



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Semaine du 1 au 5 avril 2019 - DEJEUNER



elior®

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc sauce échalotes Salade verte Pâté de foie Salade de maïs (maïs, tomate, salade, persil)	Concombre vinaigrette maison Carottes râpées vinaigrette maison Semoule à l'andalous (Sarran) (couscous, carottes, petits pois) Tartine de la mer	Œufs durs sauce cocktail Rillettes à la sardine Salade Rochelle (céleri rave, ananas, pomme, radis) Velouté poivrons et fêta	Avocat en salade Salade hollandaise (salade composée, tomate, gouda) Duo de crudités (céleri, carotte) Salade de penne vinaigrette	Betteraves sauce crémeuse Mousse aux poivrons et croûtons Cake aux deux fromages Salade chou chou (choux blanc et rouge, fromage blanc, mayonnaise, ail)
Spaghetti à la bolognaise Pavé de colin à la crème de persil	Rôti de veau Poissonnette	Riz à l'andalous Poulet yassa	Saucisse de Strasbourg Poisson en papillote	Filet de lieu noir à la tunisienne Rôti de dinde au jus
Spaghetti Haricots beurre saveur du midi	Printanière de légumes Haricots blancs à la tomate	Riz créole Petits pois	Purée de carottes et pommes de terre Pommes vapeur	Semoule Ratatouille
Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Petit moulé Tomme blanche	Gouda Bleu Fondu Président Yaourt nature sucré	Coulommiers Camembert Cotentin Yaourt nature sucré	Petit moulé ail et fines herbes Fraidou Mimolette Yaourt nature sucré	Fromage frais nature sucré Yaourt nature sucré Brie Croc' lait
Compote de pommes Pêche au sirop Fruit de saison Gâteau au chocolat	Mousse aux spéculoos Liégeois à la vanille Cake à l'orange Fruit de saison	Fruit de saison Verrine intensément chocolat Cocktail de fruits à la créole Œufs en neige au caramel	Moelleux au fromage blanc et vanille Gaufre au sucre glace Entremets au caramel et poire Fruit de saison	Fruit de saison Compote de pommes et pêches Flan à la vanille Stracciatella



Plats préférés

Innovation
culinaire

Recettes
développement durable

Recettes
d'Ici et d'ailleurs

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine



Semaine du 8 au 12 avril 2019 - DEJEUNER

elior®



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte aux croûtons Radis beurre 🌿 Gaspacho de courgettes et chèvre Salade Corinne ❤️ (riz, épaulé, maïs)	Salade de papillons au pistou ❤️ Taboulé ❤️ Duo de concombre et maïs 🌿 🌍 Salade chinoise (soja, concombre, épaulé, salade)	Chou blanc sauce échalotes Iceberg vinaigrette orientale Verrine monégasque (tomate, mayonnaise, thon, échalote, œuf, aneth) Saucisson à l'ail ❤️	Céleri rémoulade Dips de carottes sauce aneth ❤️ Betteraves vinaigrette Crostini tomate emmental ❤️	Salade de haricots verts Pâté de foie ❤️ Choux-fleurs sauce aurore Salade so british 🌍 (chou, fenouil, raisins, pomme granny, carotte, fromage blanc, mayonnaise, sauce Worcestershire)
Jambon braisé Gratin de la mer	Cordon bleu ❤️ Tranche de foie sauce poivre vert	Bœuf bourguignon Penne colombine 🌍	Omelette 🌿 Poulet à l'américaine 🌍	Moules gratinées Sauté de porc
Lentilles Julienne de légumes	Epinards à la crème Polenta au beurre	Penne Petits pois	Pêlé-mêlé provençal Boulgour pilaf	Riz créole Fondue de poireaux
Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Croûte noire Fondu Président	Camembert Tomme blanche Petit moulé saveur noix Yaourt nature sucré	Edam Saint-Paulin Petit moulé ail et fines herbes Yaourt nature sucré	Fromage blanc Yaourt nature sucré Cotentin Tomme blanche	Petit moulé Croc' lait Gouda Yaourt nature sucré
Ananas sirop épicé ✨ Compote de pommes et bananes Gaufre fantasia ❤️ Fruit de saison	Fruit de saison Mousse au pain d'épices Flan abricotine Mille-feuille à la vanille ❤️	Duo de mousses au chocolat ❤️ Entremets à la vanille Gâteau marbré ❤️ Fruit de saison	Moelleux aux framboises ❤️ Barre bretonne 🌍 Flan nappé au caramel Fruit de saison	Fruit de saison Compote de pommes Mousse au nougat Entremets au chocolat et poires



Plats préférés



Innovation culinaire



Recettes développement durable

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Recettes d'Ici et d'ailleurs



Semaine du 15 au 19 avril 2019- DEJEUNER



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage Salade bléodor <i>(blé, tomate, cornichon, maïs, olive noire)</i> Rémoulade mystère Smoothie à la betterave	Concombre vinaigrette maison Céleri rémoulade Cervelas vinaigrette Pain de légumes	Carottes râpées et œuf Salade verte au thon Macédoine mayonnaise Salade brésilienne <i>(riz, carotte, maïs, haricots rouges, petits pois)</i>	Salade mélangée de radis et emmental Taboulé Salade club <i>(salade verte, tomate, épaule, emmental)</i> Mortadelle	Salade de pommes de terre <i>(pommes de terre, échalote, persil, tomate)</i> Maïs aux deux poivrons Coleslaw <i>(chou blanc, carotte)</i> Soupe glacée vichyssoise <i>(recette du chef étoilé Michel Sarran)</i>
Galopin de veau grillé Coquille de poisson sauce aurore	Sauté de bœuf au paprika Beignets de poisson	Penne tandoori Roussette en blaff	Rôti de dinde au jus Saucisse fumée	Pavé de colin sauce curry Œufs gratinés au thym et aux oignons
Haricots beurre saveur orientale Pommes vapeur	Semoule Piperade	Penne Haricots verts	Gratin de courgettes Lentilles	Duo Brocolis choux-fleurs aux amandes Riz pilaf
Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Chèvre buchette Cotentin	Fraidou Petit moulé Tomme blanche Yaourt nature sucré	Saint-Paulin Mimolette Fondu Président Yaourt nature sucré	Fromage frais nature sucré Camembert Petit moulé ail et fines herbes Yaourt nature sucré	Brie Coulommiers Vache qui rit Yaourt nature sucré
Fruit de saison Ananas Gaufre fantasia Compote de poires	Entremets au caramel Mousse aux spéculoos Pain perdu Fruit de saison	Compote de pommes Banane au four Cake au miel Fruit de saison	Cake à la noix de coco Roulé aux myrtilles Flan à la vanille Fruit de saison	Fruit de saison Fromage blanc touche de kiwi Mousse aux Petits Beurre Compote de pommes et fraises
	Innovation	Recettes	Recettes	

Plats préférés 

culinaire 

développement durable 

d'ici et d'ailleurs 



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Semaine du 22 au 26 avril 2019 - DEJEUNER



REPAS DE PÂQUES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade Chou rouge râpé sauce échalote Roulade aux olives Tourte aux petits légumes	Choux-fleurs sauce aurore Mousse de tomate et fromage frais Salade méditerranéenne (semoule, macédoine, maïs, batavia, poivrons rouges et verts) Salade verte aux croûtons	Salade chouïdou (chou rouge râpé, raisin de Corinthe, vinaigrette au sirop de cassis) Salade des Antilles (Iceberg, croûtons, ananas, maïs, batavia, poivrons rouges et verts) Smoothie au céleri et ketchup Salade de papillons au pistou	Nid de céleri et radis Crémeux fraîcheur Cake pommes de terre et petits pois Assiette de charcuteries	Salade de riz (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges) Emincé de fenouil en rémoulade Concombre au pamplemousse Le trio mexicain (haricots rouges, pois chiches, maïs, jus de citron, fromage blanc, mayonnaise)
Filet de merlu à l'oseille Emincé de dinde à la provençale	Palette de porc à la provençale Filet de lieu sauce safranée	Poulet sauce Montboissier Merguez	Gigot de mouton au thym Feuilleté de poisson au beurre blanc	Stick de poisson pané Boulettes de bœuf sauce tomate
Riz créole Courgettes saveur orientale	Coquillettes Navets braisés	Carottes chapelure et lardons (Sarran) Boulgour pilaf	Haricots verts flageolets Gratin de pommes de terre (Sarran)	Ratatouille Semoule
Emmental Yaourt nature sucré Petit moulé Saint-Paulin	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Croûte noire Fromy	Croûte noire Gouda Yaourt nature sucré Fraidou	Chantilly au bleu sur croûton Carré de l'Est Petit moulé Yaourt nature sucré	Fondu Président Brie Petit moulé ail et fines herbes Yaourt nature sucré
Compote de pommes et fraises Pomme gourmande Pudding de blé à la noix de coco Fruit de saison	Fruit de saison Cake au citron Flan à la vanille fruits rouges et mangue Mousse au pain d'épices	Gâteau de semoule Rocher coco chocolat Compote de pommes Fruit de saison	Douceur crémeux choco et mangue citron vert Duo de mousses au chocolat Moelleux au caramel Fruit de saison	Fruit de saison Compote de pommes et cassis Entremets au caramel et poire Gâteau marbré

Plats préférés

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine



Semaine du 29 avril au 3 mai 2019 - DEJEUNER



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de maïs (maïs, tomate, salade, persil) Salade de pois chiches Salade piémontaise (pommes de terre, tomates, épaule, ciboulette, olives, poivrons) Duo de saucissons	Coleslaw (chou blanc, carotte) Salade verte aux croûtons Macédoine mayonnaise Taboulé méridional (semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic)	Aïoli aux légumes croquants (carottes, courgettes, chou-fleur, mayonnaise, épices) Endives aux pommes et noix Duo de chou blanc et rouge Mortadelle	Tomate vinaigrette Iceberg à la vinaigrette au caramel Pêche au thon (pêche, batavia, thon, mayonnaise, fromage blanc, paprika) Tourte aux petits légumes	Macédoine mayonnaise Betteraves sauce crémeuse Coquillettes sauce cocktail Salade du maraîcher (batavia, concombre, champignons, tomates)
Cordon bleu Œufs gratinés au thym et aux oignons	Echine de porc demi-sel Quiche kebab (Sarran)	Kefta d'agneau à la provençale Filet de lieu au pistou	Sauté de bœuf bobotie Haut de cuisse sauce USA	Pavé de colin sétoise Couscous végétarien
Epinards à la béchamel Coudes	Sabzi de légumes Pommes rôsti aux légumes	Polenta au beurre Haricots beurre saveur du jardin	Maroc Carottes berbères Riz créole	Semoule Petits pois
Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Coulommiers Gouda	Tomme blanche Camembert Croc' lait Yaourt nature sucré	Fraidou Petit moulé Mimolette Yaourt nature sucré	Fromage blanc Fromy Camembert Yaourt nature sucré	Edam Saint-Paulin Yaourt nature sucré Cotentin
Fruit de saison Compote de pommes et abricots Fromage blanc au sirop de citron Mousse chocolat au lait	Smoothie vanille Crème dessert au caramel Matefaim aux pommes Fruit de saison	Banane au four Compotée de pommes meringuée Flan au chocolat Fruit de saison	Cake au miel Barre bretonne Duo entremets au praliné et vanille Fruit de saison	Fruit de saison Mousse au pain d'épices Gaufre au sucre glace Compotée de rhubarbe meringuée

Plats préférés



Innovation culinaire



Recettes développement durable



Recettes d'ici et d'ailleurs



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine



Semaine du 6 au 10 mai 2019 - DEJEUNER



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade Salade Ninon (batavia, crevettes, ananas, pommes) Cervelas vinaigrette Cake aux deux fromages	Oufs durs sauce cocktail Rillettes à la sardine Salade composée aux noix Salade de pommes de terre (pommes de terre, échalote, persil, tomate)	Salade mélangée de radis et emmental Carottes râpées vinaigrette maison Saucisson à l'ail Crostini tomate emmental	Duo de concombre et maïs Salade hollandaise (salade composée, tomate, gouda) Cornet de jambon à la parisienne (jambon, mayonnaise, macédoine, tomate) Coquillettes sauce cocktail	Duo de riz et blé sauce enrobante aurore Salade de lentilles bûchette et miel Caponata (aubergines, courgettes, poivrons, céleri, oignons, câpres, olives) Iceberg à la vinaigrette du terroir
Saucisse fumée Manchons de canard aux pêches	Penne tandoori Colin à la bordelaise	Beignets de calamars Rôti de dinde au jus	Sauté de bœuf à la provençale Jambalaya	Filet de colin meunière et citron Côte de porc aux champignons
Haricots blancs à la bretonne Carottes laquées	Choux-fleurs en gratin Penne	Pommes à la fleur de thym Poêlée de légumes	Haricots verts Riz créole	Piperade Boulgour pilaf
Croûte noire Bleu Brebis crème Yaourt nature sucré	Petit moulé ail et fines herbes Coulommiers Petit moulé Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Bûchette mi- chèvre Gouda	Brie Camembert Fondu Président Yaourt nature sucré	Fromage frais nature sucré Croûte noire Edam Yaourt nature sucré
Petit pot vanille fraise Compote de poires Liégeois au chocolat Fruit de saison	Fruit de saison Cake au citron Entremets à la vanille Smoothie ananas	Fruit de saison Compote de pommes et cassis Crème dessert au caramel Mousse aux Petits Beurre	Gâteau yaourt et aux pommes Beignet au chocolat et noisettes Flan nappé au caramel Fruit de saison	Fruit de saison Gaufre fantasia Entremets à la pistache Salade de fruits
Plats préférés	Innovation culinaire	Recettes développement durable	Recettes d'ici et d'ailleurs	

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

