

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 02
Mai

Cake salé aux épinards

Cappelletti aux cinq fromages

Salade verte

Tomme blanche

Yaourt nature sucré

Chocolat liégeois

Corbeille de fruits

MARDI | 03
Mai

Radis émincé vinaigrette

Carottes râpées

**Escalope de poulet
à la milanaise**

Haricots verts Bio

Pommes cubes rissolées

Yaourt nature sucré

Coulommiers

Corbeille de fruits

Compote pommes locales

MERCREDI | 04
Mai

Salade Rochelle

céleri, ananas, pomme, radis

Cordon bleu

Pommes frites

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

LE JOUR DU 

JEUDI | 05
Mai

Concombre bio alpin

Tomate locale ciboulette

Rôti de bœuf

Petits pois

Carottes à la ciboulette

Brie

Yaourt nature sucré

Gâteau pommes Tatin

Corbeille de fruits

VENDREDI | 06
Mai

Rillettes de porc

Salade verte Bio

**Filet de lieu
sauce crème citron**

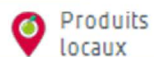
Riz pilaf Bio

Yaourt nature sucré

Bûchette mi-chèvre

Corbeille de fruits

Entremets à la vanille



Produits
locaux



Verger
EcoRespon



Origine
France

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

DÉJEUNER

elior 