

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

MARDI 09 Mai

Taboulé

couscous, tomate, concombre, menthe,

Chicken wings rôtis

Nuggets de blé

Courgettes saveur du midi

Petit moulu ail et fines herbes

Fruit de saison

MERCREDI 10 Mai

Salade verte aux croûtons

Tagliatelle carbonara

Tagliatelle au saumon

Yaourt nature local

Compote pommes cassis

JEUDI 11 Mai

Salade hollandaise
salade, tomate, gouda

Gratin Fidji

Coulommiers

Moelleux Spéculoos

VENDREDI 12 Mai

Betterave à la vinaigrette

Filet de lieu à la crème de persil

Riz aux petits légumes

Saint-Paulin

Fruit de saison



Végétarien



Produits locaux



Spécialité du chef



Pêche responsable



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli **App' Table**
appatable.elior.com



elior

Liste des 14 allergènes principaux par recette

Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Mardi 09 Mai - Déjeuner														
Taboulé		X												
Chicken wings rôtis	X	X	X						X	X		X		
Nuggets de blé		X												
Courgettes saveur du midi														
Petit moulé ail et fines herbes	X													
Fruit de saison														
Mercredi 10 Mai - Déjeuner														
Salade verte aux croûtons	X	X												
Tagliatelle carbonara	X	X	X											
Yaourt nature	X													
Compote pommes cassis														
Jeudi 11 Mai - Déjeuner														
Salade hollandaise	X													
Gratin Fidji	X													
Coulommiers	X													
Moelleux Spéculoos	X	X	X											
Vendredi 12 Mai - Déjeuner														
Betterave à la vinaigrette					X							X		
Filet de lieu à la crème de persil	X	X		X										
Riz aux petits légumes									X					
Saint-Paulin	X													
Fruit de saison														

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 15 Mai

Coleslaw
carotte, chou blanc

Œufs durs béchamel

Haricots verts Bio

Edam Bio

Beignet chocolat noisette

MARDI | 16 Mai

Salade verte

Emincé de dinde
à la provençale

Pané de blé
fromage épinards

Ratatouille et semoule

Fraidou

Fromage blanc

MERCREDI | 17 Mai

Macédoine de légumes

Filet de colin
sauce tomate vanillée 

Macaroni

Bûchette mi-chèvre

Fruit de saison



Produits
locaux



Végétarien



Label Rouge



Pêche
responsable



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli **App' Table**



Téléchargez dans
l'App Store



Obtenez-le sur
Google Play

Liste des 14 allergènes principaux par recette

Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Lundi 15 Mai - Déjeuner													
Coleslaw			X		X						X		
Ceufs durs béchamel	X	X	X										
Haricots verts Bio													
Edam Bio	X												
Beignet chocolat noisette	X	X	X			X			X				
Mardi 16 Mai - Déjeuner													
Salade verte													
Emincé de dinde à la provençale		X			X								
Pané de blé fromage épinards	X	X											
Ratatouille et semoule		X											
Fraïdou	X												
Fromage blanc	X												
Mercredi 17 Mai - Déjeuner													
Macédoine de légumes	X	X	X	X	X		X	X	X		X		
Filet de colin sauce tomate vanillée				X									
Bûchette mi-chèvre	X												
Fruit de saison													

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

LUNDI
22 Mai

Salade verte
à l'émmental

Cordon bleu

Colin pané

Coquillettes à la tomate

Fromy

Fruit de saison

MARDI
23 Mai

Concombre vinaigrette

Parmentier lentilles
corail pommes de terre

Yaourt nature local

Purée de pommes

MERCREDI
24 Mai

Tomate Bio mozzarella

Palette de porc sauce
diable

Tarte aux poireaux

Petits pois

Tomme blanche

Liégeois à la vanille

FANS DE CAROTTE

JEUDI
25 Mai

Céleri rémoulade

Gratin au poisson
et carotte

Poissons, pomme de terre, polenta, carotte

Carré

Fruit de saison

FANS DE CAROTTE

VENDREDI
26 Mai

Cake salé aux carottes

Poulet sauce
couleur orange

Crêpe fromage

Poêlée de légumes Bio
Plat Bio

Mimolette

Yaourt aromatisé local



Produits
locaux

Pêche
responsable

Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli **App' Table**

appatable.elior.com

Téléchargez l'appli
l'App Store

disponible sur
Google Play

elior

Liste des 14 allergènes principaux par recette

Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Lundi 22 Mai - Déjeuner														
Avocat Bio														
Colin pané		X		X										
Cordon bleu	X	X	X							X				
Coquillettes à la tomate	X	X			X									
Fromy	X													
Fruit de saison														
Mardi 23 Mai - Déjeuner														
Concombre vinaigrette					X							X		
Parmentier lentilles corail pommes de terre	X													
Yaourt nature	X													
Purée de pommes														
Mercredi 24 Mai - Déjeuner														
Tomate Bio mozzarella	X													
Petits pois														
Tomme blanche	X													
Liégeois à la vanille	X													
Jeudi 25 Mai - Déjeuner														
Céleri rémoulade	X	X	X	X	X		X	X	X	X		X		
Gratin au poisson et carotte	X			X	X									
Carré	X													
Fruit de saison														
Vendredi 26 Mai - Déjeuner														
Cake salé aux carottes	X	X	X											
Crêpe fromage	X	X	X											
Poulet sauce couleur orange	X	X												
Poêlée de légumes Bio	X													
Mimolette	X													
Yaourt aromatisé	X													

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

VENDREDI | 02 Jun

Radis beurre

Nuggets de blé 

Brocolis aux deux poivrons

Fromage frais nature 

Gâteau intense au chocolat 

JEUDI | 01 Jun

Roulade de volaille

Rillettes à la sardine

Sauté de bœuf au paprika 

Pavé de merlu sauce paprika 

Duo de haricots verts et haricots beurres

Brie

Fruit de saison

MERCREDI | 31 Mai

Carottes râpées vinaigrette 

Paupiette du pêcheur sauce crème de persil

Emincé de poireaux et pommes de terre

Saint-Paulin

Crème caramel 

MARDI | 30 Mai

Endives aux noix

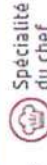
Saucisse de Strasbourg

Quenelles nature sauce tomate

Farfalle à la provençale

Petit moulé

Compote pommes abricots



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli **App' Table**



elior 

Liste des 14 allergènes principaux par recette

Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Mardi 30 Mai - Déjeuner														
Endives aux noix						X								
Quenelles nature sauce tomate	X	X	X		X									
Saucisse de Strasbourg	X	X												
Farfalle à la provençale		X			X									
Petit moulé	X													
Compote pommes abricots														
Mercredi 31 Mai - Déjeuner														
Carottes râpées vinaigrette					X							X		
Emincé de poireaux et pommes de terre	X													
Saint-Paulin	X													
Crème caramel	X													
Jeudi 01 Juin - Déjeuner														
Rillettes à la sardine	X	X	X	X	X							X		
Roulade de volaille					X					X		X		
Pavé de merlu sauce paprika	X	X		X										
Sauté de bœuf au paprika		X												
Duo de haricots verts et haricots beures														
Brie	X													
Fruit de saison														
Vendredi 02 Juin - Déjeuner														
Radis beurre	X													
Nuggets de blé		X												
Brocolis aux deux poivrons														
Fromage frais nature	X													
Gâteau intense au chocolat	X	X	X			X				X				

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 05 Jun

Salade de blé vinaigrette

Poissonnette

Courgettes Mexique

Bûchette mi-chèvre

Fruit de saison

MARDI | 06 Jun

Tomates au fromage blanc

Escalope de
dinde à la crème

Tarte aux 3 fromages

Poêlée de légumes Bio
Plat Bio

Fondue Président

Barre bretonne

MERCREDI | 07 Jun

Macédoine à la vinaigrette

Hachis Parmentier

Brandade de poisson
Poissons, pomme de terre, polenta

Emmental

Fromage blanc

JEUDI | 08 Jun

Betterave sauce crémeuse

Sauté de porc au
curry 

Filet de colin
sauce crème Bio

Chou-fleur Bio pommes de
terre

Carré

Fruit de saison

VENDREDI | 09 Jun

Concombre vinaigrette

Quenelles nature
sauce tomate

Coudes

Yaourt nature local 

Poire au chocolat

 Produits
locaux  Label Rouge

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli **App' Table**

Téléchargez l'appli
l'App Store

Téléchargez l'appli
Google Play

elior 

Liste des 14 allergènes principaux par recette

Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Lundi 05 Juin - Déjeuner														
Salade de blé vinaigrette		X												
Poissonnette		X	X	X	X							X		
Courgettes Mexique										X				
Bûchette mi-chèvre	X													
Fruit de saison														
Mardi 06 Juin - Déjeuner														
Tomates au fromage blanc	X													
Escalope de dinde à la crème	X	X												
Tarte aux 3 fromages	X	X	X											
Poêlée de légumes Bio	X													
Fondou Président	X													
Barre bretonne		X	X											
Mercredi 07 Juin - Déjeuner														
Hachis Parmentier	X	X	X		X									
Fromage blanc	X								X					
Jeudi 08 Juin - Déjeuner														
Betterave sauce crémeuse	X													
Filet de colin sauce crème Bio	X	X		X										
Sauté de porc au curry		X												
Chou-fleur Bio pommes de terre	X													
Carré	X													
Fruit de saison														
Vendredi 09 Juin - Déjeuner														
Concombre vinaigrette														
Quenelles nature sauce tomate	X	X	X		X							X		
Coules	X	X			X									
Yaourt nature	X													
Poire au chocolat								X						