

Au menu cette semaine

Déjeuner

LUNDI | 16
Sep

Ceufs durs mayonnaise

Pâté de foie

Sauté de dinde forestière

Torti

Carottes Bio à la crème

Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

salade de fruits exotiques

MARDI | 17
Sep

Carottes râpées Bio et maïs
Plat BIO

Tomates sauce fruits rouges
(Sarran)

Sauté de bœuf au paprika

Semoule

Légumes de couscous

Cotentin

Emmental

Compote de pommes et bananes

Pêche au sirop

JEUDI | 19
Sep

Coquillettes sauce cocktail

Salade de maïs

Nuggets de volaille

**Poêlée de brocolis
et champignons**

Riz créole

Gouda

Saint-Paulin

Banane Bio
Plat BIO

Cake au miel

VENDREDI | 20
Sep

Salade printanière
Iceberg, emmental, tomate

Salade Rochelle
céleri, ananas, pomme, radis

Pavé de colin sauce Nantua

Blé

Jardinière de légumes

Brie

Carré de l'Est

Bâtonnet de glace à la vanille

Compote de pommes



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

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

elior

Primaire

Au menu cette semaine

Déjeuner

LUNDI | 16
Sep

Œufs durs mayonnaise

Sauté de dinde forestière

Torti

Fromage blanc

Corbeille de fruits

MARDI | 17
Sep

Carottes râpées Bio et maïs
Plat BIO

Sauté de bœuf au paprika

Semoule

Cotentin

Compote de pommes et bananes

JEUDI | 19
Sep

Coquillettes sauce cocktail

Nuggets de volaille

**Poêlée de brocolis
et champignons**

Gouda

Banane Bio
Plat BIO

VENDREDI | 20
Sep

Salade printanière
iceberg, emmental, tomate

Pavé de colin sauce Nantua

Blé

Brie

Bâtonnet de glace à la vanille



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

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

elior 