



# Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 09  
Mai

Pamplemousse

Emince de dinde  
à la portugaise 

Filet de lieu  
sauce basquaise 

Carottes Bio à la crème

Fondu Président


Flan à la vanille 

MARDI | 10  
Mai

Salade hollandaise  
*salade, tomate, gouda*


Riz à la mexicaine   
*tomate, haricot rouge, ail, riz, poivrons*

Tomme blanche

Yaourt aromatisé 

MERCREDI | 11  
Mai


Torti tricolores  
à la méditerranéenne

Echine de  
porc demi-sel 

Nuggets de blé 


Poêlée minute méridionale

Brie Bio  
*Plat BIO*

Crème dessert  
au chocolat 

JEUDI | 12  
Mai

Betterave Bio en salade  
*Plat BIO*

Filet de hoki au basilic 

Coquillettes  
Bio assai du midi

Coquillettes Bio  
*Plat BIO*

Fromage frais  
nature sucré 

Corbeille de fruits 

VENDREDI | 13  
Mai


Carottes râpées 

Rôti de bœuf  
sauce au poivre 

Crêpe fromage

Purée de courgettes

Carré de l'est Bio  
*Plat BIO*

Cake chocolats  
blanc et noir 



Label Rouge



Pêche  
responsable



Produits  
locaux



Végétarien



Origine  
France



Verger  
EcoRespons



Origine  
France



Spécialité  
du chef

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe



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

[apptable.elior.com](http://apptable.elior.com)

Télécharger dans  
l'App Store

DISPONIBLE SUR  
Google Play

elior 

Liste des 14 allergènes principaux par recette


Repas / Plat <input type="checkbox"/>	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Lundi 09 Mai - Déjeuner</b>														
Pamplemousse														
Emince de dinde à la portugaise	X	X		X	X									
Filet de lieu sauce basquaise	X	X		X	X									
Carottes Bio à la crème	X													
Fondu Président	X													
Flan à la vanille	X													
<b>Mardi 10 Mai - Déjeuner</b>														
Salade hollandaise	X													
Riz à la mexicaine		X												
Tomme blanche	X													
Yaourt aromatisé	X													
<b>Mercredi 11 Mai - Déjeuner</b>														
Torti tricolores à la méditerranéenne		X			X							X		
Echine de porc demi-sel														
Poêlée minute méridionale	X								X					
Brie Bio	X													
<b>Jeudi 12 Mai - Déjeuner</b>														
Betterave Bio en salade														
Filet de hoki au basilic	X	X		X	X									
Coquillettes Bio	X	X												
Coquillettes Bio assai du midi		X												
Fromage frais nature sucré	X													
Corbeille de fruits														
<b>Vendredi 13 Mai - Déjeuner</b>														
Carottes râpées														
Crêpe fromage	X	X	X											
Rôti de bœuf sauce au poivre	X	X			X									
Purée de courgettes	X													
Carré de l'est Bio	X													
Cake chocolats blanc et noir	X	X	X							X				

# Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 16  
Mai

Salade verte au maïs


Spaghetti houmous  
végétarien 

Emmental

Compote pommes cassis

MARDI | 17  
Mai

Taboulé

Poulet sauce  
champignons 


Tarte aux 3 fromages


Courgettes  
saveur du jardin

Camembert Bio  
*Plat BIO*

Corbeille de fruits 

MERCREDI | 18  
Mai

Oeufs durs sauce  
piccalilli   
*oeuf, Sauce piccalilli*

Boulettes de bœuf  
sauce pascaline 

Omelette nature

Lentilles Bio  
*Plat BIO*

Petit moulé

Liégeois à la vanille

 LA KERMESSE  
GOURMANDE

JEUDI | 19  
Mai


Cake aux légumes 

Saucisse de Francfort

Quenelles Bio  
à la lyonnaise

Chips

Chèvre buchette

Crème dessert  
au caramel 

 LA KERMESSE  
GOURMANDE

VENDREDI | 20  
Mai

Salade choubidou   
*chou rouge, raisin, Huile moutarde cassis*

Colin pané sauce tartare

Ratatouille et semoule

Saint-Paulin

Churros



Végétarien



Nouveauté



Verger  
EcoRespons



Spécialité  
du chef



Produits  
locaux

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe



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

[apptable.elior.com](http://apptable.elior.com)

Télécharger dans  
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
<b>Lundi 16 Mai - Déjeuner</b>														
Salade verte au maïs														
Spaghetti houmous végétarien		X							X					
Emmental	X													
Compote pommes cassis														
<b>Mardi 17 Mai - Déjeuner</b>														
Taboulé		X												
Poulet sauce champignons	X	X			X									
Tarte aux 3 fromages	X	X	X											
Courgettes saveur du jardin														
Camembert Bio	X													
Corbeille de fruits														
<b>Mercredi 18 Mai - Déjeuner</b>														
Œufs durs sauce piccalilli	X		X		X							X		
Boulettes de bœuf sauce pascaline	X	X			X					X				
Omelette nature	X		X											
Lentilles Bio														
Petit moulé	X													
Liégeois à la vanille	X													
<b>Jeudi 19 Mai - Déjeuner</b>														
Cake aux légumes	X	X	X											
Quenelles Bio à la lyonnaise		X	X		X									
Saucisse de Francfort		X												
Chips														
Chèvre buchette	X													
Crème dessert au caramel	X													
<b>Vendredi 20 Mai - Déjeuner</b>														
Salade choubidou					X							X		
Colin pané sauce tartare		X	X	X								X		
Pesca de poisson pané et citron		X		X										
Ratatouille et semoule		X												
Saint-Paulin	X													
Churros		X												

# Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 23  
Mai

Coleslaw

*carotte, chou blanc*



Sauté dinde  
sauce aigre-douce



Filet de hoki au basilic



Poêlée champêtre

Carré de l'est Bio

*Plat BIO*

Gâteau basque

MARDI | 24  
Mai

Macédoine  
mayonnaise Bio

*Plat BIO*

Couscous végétarien



Yaourt nature sucré Bio

*Plat BIO*

Corbeille de fruits



MERCREDI | 25  
Mai

Tomate Bio vinaigrette  
terroir

*Plat BIO*

Lasagne bolognaise

Lasagne au saumon

Fondu Président

Mousse chocolat au lait



Produits  
locaux



Label Rouge



Pêche  
responsable



Végétarien



Vergers  
EcoRespons



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli *App' Table*

[apptable.elior.com](http://apptable.elior.com)

Télécharger dans  
l'App Store

DISPONIBLE SUR  
Google Play

elior 

Liste des 14 allergènes principaux par recette

Repas / Plat <input type="checkbox"/>	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Lundi 23 Mai - Déjeuner</b>														
Coleslaw			X		X							X		
Filet de hoki au basilic	X	X		X	X									
Sauté dinde sauce aigre-douce				X										
Poêlée champêtre	X													
Carré de l'est Bio	X													
Gâteau basque	X	X	X											
<b>Mardi 24 Mai - Déjeuner</b>														
Macédoine mayonnaise bio			X		X							X		
Couscous végétarien		X			X							X		
Yaourt nature sucré bio	X													
Corbeille de fruits														
<b>Mercredi 25 Mai - Déjeuner</b>														
Tomate bio vinaigrette terroir					X							X		
Lasagne au saumon	X	X		X										
Lasagne bolognaise	X	X	X						X	X				
Fondu Président	X													
Mousse chocolat au lait	X													

# Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 30  
Mai

Salade verte 

Cordon bleu

Pavé du fromager  
à l'emmental


Choux de Bruxelles  
saveur du jardin

St Môret Bio

Beignet pomme

MARDI | 31  
Mai

Betterave Bio en salade  
*Plat BIO*

Escalope de poulet à  
l'italienne 

Galette boulgour  
oriental tomate soleil  
*galette de boulgour, Assaisonnement du soleil*


Riz créole

Fraidou

Corbeille de fruits 

MERCREDI | 01  
Jun

Carottes râpées 


Filet de lieu  
noir sauce au curry 

Chou-fleur et pommes de  
terre

Brie Bio  
*Plat BIO*

Yaourt aux fruits 

JEUDI | 02  
Jun

Moelleux au  
curry et volaille 

Salade de penne  
vinaigrette

Sauté de bœuf au paprika

Nuggets de blé 

Poêlée ardéchoise

Fromage frais  
nature sucré 

Cocktail de fruits

VENDREDI | 03  
Jun

Concombre à la crème 

Blé à l'andalouse 

Vache qui rit Bio

Liégeois au chocolat



Produits  
locaux



Spécialité  
du chef



Verger  
EcoRespons



Pêche  
responsable



Végétarien

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe



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

[apptable.elior.com](http://apptable.elior.com)

Télécharger dans  
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
<b>Lundi 30 Mai - Déjeuner</b>														
Salade verte					X							X		
Taboulé		X												
Cordon bleu	X	X	X							X				
Pavé du fromager à l'emmental	X	X	X											
Choux de Bruxelles saveur du jardin														
St Môret Bio	X													
Beignet pomme		X	X											
<b>Mardi 31 Mai - Déjeuner</b>														
Betterave Bio en salade														
Poireaux vinaigrette					X							X		
Escalope de poulet à l'italienne					X							X		
Galette boulgour oriental tomate soleil	X	X	X		X							X		
Riz créole														
Fraidou	X													
Corbeille de fruits														
<b>Mercredi 01 Juin - Déjeuner</b>														
Carottes râpées														
Filet de lieu noir sauce au curry	X	X		X	X									
Chou-fleur et pommes de terre														
Brie Bio	X													
Yaourt aux fruits	X													
<b>Jeudi 02 Juin - Déjeuner</b>														
Moelleux au curry et volaille	X		X		X							X		
Salade de penne vinaigrette	X	X	X		X							X		
Nuggets de blé		X												
Sauté de bœuf au paprika		X												
Poêlée ardéchoise					X									
Fromage frais nature sucré	X													
Cocktail de fruits														
<b>Vendredi 03 Juin - Déjeuner</b>														
Concombre à la crème	X													
Maquereaux à la tomate				X										
Blé à l'andalouse		X							X			X		
Vache qui rit Bio	X													
Liégeois au chocolat	X									X				