

Au menu - Déjeuner


LE JOUR DU 

LUNDI | 05
Sep

Salade piémontaise

pomme de terre, tomates, épaule, ciboulette,

Emincé de poulet
à la provençale

Beignet de poisson 

Haricots verts flageolets

Gouda Bio

Fruit de saison 

MARDI | 06
Sep

Tomates au fromage blanc

Gratin Fidji

Carré de l'est

Compote pommes cassis

MERCREDI | 07
Sep


Betterave à la vinaigrette

Bœuf braisé aux épices

Filet de lieu
à la crème de persil 

Semoule Bio
Plat BIO

Saint-Paulin

Mousse au chocolat
locale 

JEUDI | 08
Sep

Pamplemousse

Sauté de porc au curry 


Nuggets de blé 

Riz créole et courgettes
Bio

Fondu Président

Cake citron 

VENDREDI | 09
Sep

Boulgour à la libanaise 

boulgour, oignon, persil, tomates

Filet de colin
meunière et citron

Printanière de légumes

Fromage frais nature 

Fruit de saison 



Pêche
responsable



Verger
EcoRespons



Produits
locaux



Label Rouge  Végé Végétarien



Spécialité
du chef



Nouveauté



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



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

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
Lundi 05 Septembre - Déjeuner														
Salade piémontaise			X		X							X		
Beignet de poisson		X		X						X				
Emincé de poulet à la provençale		X			X									
Haricots verts flageolets	X													
Gouda Bio	X													
Fruit de saison														
Mardi 06 Septembre - Déjeuner														
Tomates au fromage blanc	X													
Gratin Fidji	X													
Carré de l'est	X													
Compote pommes cassis														
Mercredi 07 Septembre - Déjeuner														
Betterave à la vinaigrette					X							X		
Bœuf braisé aux épices		X												
Filet de lieu à la crème de persil	X	X		X										
Semoule Bio		X												
Saint-Paulin	X													
Mousse chocolat au lait	X									X				
Jeudi 08 Septembre - Déjeuner														
Pamplemousse														
Nuggets de blé		X												
Sauté de porc au curry		X												
Riz créole et courgettes Bio	X													
Fondu Président	X													
Cake citron	X	X	X											
Vendredi 09 Septembre - Déjeuner														
Boulgour à la libanaise		X												
Filet de colin meunière et citron	X	X	X	X			X	X						
Printanière de légumes														
Fromage frais nature	X													
Fruit de saison														

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 12
Sep

Chou-fleur Bio vinaigrette
Plat Bio

Quenelles nature
sauce tomate

Macaroni Bio
Plat BIO

Mimolette

Fruit de saison 

MARDI | 13
Sep

Melon Bio

Rôti de dinde
sauce basquaise

Omelette nature 

Blé Bio et pêle-mêle
de légumes

Coulommiers

Flan chocolat local 

MERCREDI | 14
Sep

Concombre vinaigrette Bio
Plat BIO

Chorizette de porc 
porc, huile, chorizo

Tarte aux légumes


Riz Bio à la sauce tomate

Fromage frais
aux fruits Bio 

Cocktail de fruits

JEUDI | 15
Sep

Taboulé

Sauté de bœuf
au paprika 

Pavé du fromager
à l'emmental

Brunoise de légumes
saveur du jardin

Vache qui rit Bio

Fruit de saison 

VENDREDI | 16
Sep

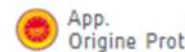
Carottes râpées

Lieu à la bordelaise 

Epinards et pommes
de terre à la crème

Cantal 

Moelleux à la vanille 



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



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

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
Lundi 12 Septembre - Déjeuner														
Chou-fleur Bio vinaigrette														
Quenelles nature sauce tomate	X	X	X		X									
Macaroni Bio	X	X												
Mimolette	X													
Fruit de saison														
Mardi 13 Septembre - Déjeuner														
Melon Bio														
Omelette nature	X		X											
Rôti de dinde sauce basquaise	X	X			X									
Blé Bio et pêle-mêle de légumes		X												
Coulommiers	X													
Flan chocolat	X													
Mercredi 14 Septembre - Déjeuner														
Concombre vinaigrette Bio			X									X		
Chorizette de porc	X													
Tarte aux légumes	X	X	X											
Riz Bio à la sauce tomate		X												
Fromage frais aux fruits Bio	X													
Cocktail de fruits														
Jeudi 15 Septembre - Déjeuner														
Taboulé		X												
Pavé du fromager à l'emmental	X	X	X											
Sauté de bœuf au paprika		X												
Brunoise de légumes saveur du jardin									X					
Vache qui rit Bio	X													
Fruit de saison														
Vendredi 16 Septembre - Déjeuner														
Carottes râpées														
Lieu à la bordelaise	X	X	X	X	X									
Epinards et pommes de terre à la crème	X													
Cantal	X													
Moelleux à la vanille	X	X	X											

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 19
Sep

Radis beurre

Emincé de dinde
au pesto rouge 

Crêpe fromage

Papillons Bio
Plat BIO

Fromy

Compote pommes abricots

MARDI | 20
Sep

Salade de pommes
de terre au curry


Filet de colin
meunière et citron

Petits pois carottes
saveur antillaise

Yaourt nature sucré Bio
Plat BIO

Fruit de saison 

MERCREDI | 21
Sep

Saucisson à l'ail fumé 

Sardines à la tomate

Boulettes au
veau sauce poivrade

Œufs durs béchamel 


Quinoa pilaf

Saint-Nectaire

Fromage blanc 

JEUDI | 22
Sep

Cake emmental olives 

Sauté de porc
sauce forestière 

Filet de hoki
sauce tomate 

Brocolis

Gouda Bio

Yaourt aromatisé local 

VENDREDI | 23
Sep

Coleslaw
carotte, chou blanc

Chili végétarien 

Petit moulé noix

Fruit de saison 



Label Rouge



Vergers
EcoRespons



Origine
France



Végé
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**

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
Lundi 19 Septembre - Déjeuner														
Radis beurre	X													
Crêpe fromage	X	X	X											
Emincé de dinde au pesto rouge	X	X	X			X								
Papillons Bio	X	X												
Fromy	X													
Compote pommes abricots														
Mardi 20 Septembre - Déjeuner														
Salade de pommes de terre au curry					X									
Filet de colin meunière et citron	X	X	X	X			X	X						
Petits pois carottes saveur antillaise														
Yaourt nature sucré Bio	X													
Fruit de saison														
Mercredi 21 Septembre - Déjeuner														
Sardines à la tomate				X										
Saucisson à l'ail fumé		X			X							X		
Boulettes au veau sauce poivrade	X	X	X		X					X				
Œufs durs béchamel	X	X	X											
Quinoa pilaf														
Saint-Nectaire	X													
Fromage blanc	X													
Jeudi 22 Septembre - Déjeuner														
Cake emmental olives	X	X	X											
Filet de hoki sauce tomate				X	X									
Sauté de porc sauce forestière		X												
Ratatouille														
Gouda Bio	X													
Yaourt aromatisé	X													
Vendredi 23 Septembre - Déjeuner														
Coleslaw			X		X							X		
Chili végétarien		X												
Petit moulé noix	X					X								
Fruit de saison														

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 26
Sep

Frisée aux noix

Carré de porc fumé

Omelette nature

Choux de Bruxelles
saveur du jardin

Brie

Yaourt aux fruits local

MARDI | 27
Sep

Tomate Bio
Plat BIO

Sauté de bœuf
mironton

Filet de colin au basilic

Purée de potiron
et pomme de terre
potiron, pomme de terre, lait

Bûchette mi-chèvre

Fromage frais nature

LE JOUR DU 

MERCREDI | 28
Sep

Courgettes râpées
vinaigrette terroir

Parmentier lentilles
corail pommes de terre

Croûte noire

Fruit de saison

JEUDI | 29
Sep

Salade verte au maïs

Filet de hoki
sauce normande

Riz Bio à la sauce tomate

St Môret Bio

Cocktail de fruits

VENDREDI | 30
Sep

Betterave Bio
Plat BIO

Emincé de poulet
à la provençale

Nuggets de blé

Duo de haricots
verts et haricots beurres

Tomme blanche

Clafoutis poires
chocolat



Végétarien



Produits
locaux



Origine
France



Pêche
responsable



Verger
EcoRespons



Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



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

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
Lundi 26 Septembre - Déjeuner														
Frisée aux noix						X								
Carré de porc fumé														
Omelette nature	X		X											
Choux de Bruxelles saveur du jardin														
Brie	X													
Yaourt aux fruits	X													
Mardi 27 Septembre - Déjeuner														
Tomate Bio														
Filet de colin au basilic	X	X		X	X									
Sauté de bœuf mironton		X			X				X			X		
Purée de potiron et pomme de terre	X				X					X				
Bûchette mi-chèvre	X													
Fromage frais nature	X													
Mercredi 28 Septembre - Déjeuner														
Courgettes râpées vinaigrette terroir					X							X		
Parmentier lentilles corail pommes de terre	X													
Croûte noire	X													
Fruit de saison														
Jeudi 29 Septembre - Déjeuner														
Salade verte au maïs														
Filet de hoki sauce normande	X	X		X	X									
Riz Bio à la sauce tomate		X												
St Môret Bio	X													
Cocktail de fruits														
Vendredi 30 Septembre - Déjeuner														
Betterave Bio			X									X		
Emincé de poulet à la provençale		X			X									
Nuggets de blé		X												
Duo de haricots verts et haricots beurres														
Tomme blanche	X													
Clafoutis poires chocolat	X	X	X											