

Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 06
Mai

Betterave sauce crémeuse

Semoule
méditerranéenne



Coulommiers

Fruit de saison

MARDI | 07
Mai

Tomate Bio vinaigrette
Plat BIO

Saute de dinde
sauce citron



Filet de hoki
sauce citron



Papillons Bio
Plat BIO

Edam Bio

Crème dessert
chocolat locale



VENDREDI | 10
Mai

Salade verte à l'émmenttal

Filet de colin
meunière et citron

Purée de pommes de terre

Fromy

Yaourt aux fruits local



Plat
végétarien



Label Rouge



Pêche
responsable



Produit
local

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 <input type="checkbox"/>	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Lundi 06 Mai - Déjeuner														
Betterave sauce crémeuse	X													
Semoule méditerranéenne		X							X					
Coulommiers	X													
Fruit de saison														
Mardi 07 Mai - Déjeuner														
Tomate Bio														
Filet de hoki sauce citron	X	X		X	X									
Saute de dinde sauce citron	X	X												
Papillons Bio	X	X												
Edam Bio	X													
Crème dessert au chocolat	X													
Vendredi 10 Mai - Déjeuner														
Salade verte à l'émmenttal	X													
Filet de colin meunière et citron	X	X	X	X			X	X						
Purée de pommes de terre	X				X									
Fromy	X													
Yaourt aux fruits	X													

Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 13
Mai

Fond d'artichaut tomate

Torti tricolores
à la méditerranéenne

tomate, courgette, ail, torti, lentille



Vache qui rit Bio

Fruits de saison Bio

MARDI | 14
Mai

Concombre guyanais

concombre, ail, surimi

Filet de colin
sauce ciboulette



Blé Bio et pêle-mêle
de légumes

Tomme blanche

creme dessert
caramel locale



MERCREDI | 15
Mai

Salade de pommes de
terre

Saucisse de Strasbourg

Beignet de poisson



Haricots beurre
saveur du jardin

Brie

Pêche au sirop



LA MI-TEMPS DES
GOURMANDS

JEUDI | 16
Mai

Carottes râpées

Steak haché
Bio sauce tomate

bœuf Bio

Steak soja
tomate basilic



Pommes cubes rissolées

Gouda Bio

Beignet chocolat noisette

VENDREDI | 17
Mai

Mousse de canard

Œufs durs mayonnaise

Sauté de poulet
à la moutarde



Filet lieu sauce aurore



Choux fleurs au gratin Bio

Plat Bio

Saint-Paulin Bio

Plat BIO

Yaourt aromatisé local



Plat
végétarien



Pêche
responsable



Produit
local



Label Rouge

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 13 Mai - Déjeuner														
Fond d'artichaut tomate														
Torti tricolores à la méditerranéenne		X							X					
Vache qui rit Bio	X													
Fruits de saison Bio														
Mardi 14 Mai - Déjeuner														
Concombre guyanais		X	X	X	X		X			X				
Filet de colin sauce ciboulette	X	X		X										
Blé Bio et pêle-mêle de légumes		X												
Tomme blanche	X													
Crème dessert au caramel	X									X				
Mercredi 15 Mai - Déjeuner														
Salade de pommes de terre					X							X		
Beignet de poisson		X		X						X				
Saucisse de Strasbourg	X	X												
Haricots beurre saveur du jardin														
Brie	X													
Pêche au sirop														
Jeudi 16 Mai - Déjeuner														
Carottes râpées					X							X		
Steak haché Bio sauce tomate		X												
Steak soja tomate basilic										X				
Pommes cubes rissolées														
Gouda Bio	X													
Beignet chocolat noisette	X	X	X			X				X				
Vendredi 17 Mai - Déjeuner														
Mousse de canard		X			X							X		
Œufs durs mayonnaise			X		X							X		
Filet lieu sauce aurore		X		X										
Sauté de poulet à la moutarde	X	X			X							X		
Choux fleurs au gratin Bio	X	X												
Saint-Paulin Bio	X													
Yaourt aromatisé	X													

Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

MARDI | 21
Mai

Salade verte

Ravioli à la volaille

Ravioli de légumes au
fromage

Emmental râpé

Yaourt aromatisé local



MERCREDI | 22
Mai

Endives aux noix

Colin pané



Epinards à la béchamel

P'tit Louis

Liegeois chocolat Bio

Plat BIO

JEUDI | 23
Mai

Chou rouge local
vinaigrette



Rôti de porc Bio sauce
charcutière

porc BIO, huile BIO

Pavé de merlu
sauce forestière



Courgettes Bio à la
persillade

Plat Bio

Carré de l'est Bio

Plat BIO

Gâteau au yaourt
à la vanille



VENDREDI | 24
Mai

Haricots verts au maïs

Emincé de dinde
sauce à l'ancienne



Pavé du fromager
à l'emmental

Coquillette
semi complete bio

Plat BIO

Brebis crème

Fruit de saison



Produit
local



Pêche
responsable



Spécialité
du chef



Label Rouge

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
Mardi 21 Mai - Déjeuner														
Salade verte														
Ravioli à la volaille	X	X	X						X			X		
Ravioli de legumes au fromage	X	X	X											
Emmental râpé	X													
Yaourt aromatisé	X													
Mercredi 22 Mai - Déjeuner														
Endives aux noix						X								
Colin pané		X		X										
Epinards à la béchamel	X	X												
P'tit Louis	X													
Liegeois chocolat Bio	X													
Jeudi 23 Mai - Déjeuner														
Chou rouge local vinaigrette														
Pavé de merlu sauce forestière		X		X	X									
Rôti de porc Bio sauce charcutière	X	X			X							X		
Courgettes Bio à la persillade	X													
Carré de l'est Bio	X													
Gâteau au yaourt à la vanille	X	X	X											
Vendredi 24 Mai - Déjeuner														
Haricots verts au maïs														
Emincé de dinde sauce à l'ancienne	X	X												
Pavé du fromager à l'emmental	X	X	X											
Coquillettes semi complete bio	X	X												
Brebis crème	X													
Fruit de saison														

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 27
Mai

Salade de pâtes au surimi

Jambon de dinde



Beignet de poisson



Haricots verts Bio

Pavé 1/2 sel

Yaourt aux fruits local



MARDI | 28
Mai

Macédoine mayonnaise

Sauté de bœuf Bio
sauce crème champignons

Plat Bio

Pavé de colin



Purée de pommes de terre

Coulommiers

Crêpe au sucre

MERCREDI | 29
Mai

Salade de riz Bio

Plat BIO

Carré de porc
fumé sauce barbecue

Nuggets de blé



Blettes au jus

Fondu Président

Crème dessert
vanille locale



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

JEUDI | 30
Mai

Chou blanc vinaigrette

Boullgour à la
cantonaise

boullgour, haricot rouge, champignons.



Gorgonzola AOP



Fruits de saison Bio

VENDREDI | 31
Mai

Salade verte
croûtons emmental

Filet de lieu
sauce citron



Blé Bio et brunoise de
légumes

blé bio

Saint-Paulin Bio

Plat BIO

Compote pommes
pêches

pomme, pêche



Label Rouge

Pêche responsable

Produit local

Plat végétarien

App. Origine Prot

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 <input type="checkbox"/>	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Lundi 27 Mai - Déjeuner														
Salade de pâtes au surimi		X	X	X	X		X			X		X		
Beignet de poisson		X		X						X				
Jambon de dinde														
Haricots verts Bio														
Pavé 1/2 sel	X													
Yaourt aux fruits	X													
Mardi 28 Mai - Déjeuner														
Macédoine mayonnaise			X		X							X		
Pavé de colin	X			X										
Sauté de bœuf Bio sauce crème champignons	X	X			X									
Purée de pommes de terre	X				X									
Coulommiers	X													
Crêpe au sucre	X	X	X											
Mercredi 29 Mai - Déjeuner														
Salade de riz Bio														
Carré de porc fumé sauce barbecue		X							X					
Nuggets de blé		X												
Blettes au jus	X													
Fondu Président	X													
Crème dessert à la vanille	X													
Jeudi 30 Mai - Déjeuner														
Chou blanc vinaigrette					X							X		
Boulgour à la cantonnaise		X							X	X		X		
Gorgonzola AOP	X													
Fruits de saison Bio														
Vendredi 31 Mai - Déjeuner														
Salade verte croûtons emmental	X	X												
Filet de lieu sauce citron	X	X		X	X									
Blé Bio et brunoise de légumes	X	X							X					
Saint-Paulin Bio	X													
Compote pommes pêches														