


Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 18
Oct

Duo de carottes et navets sauce ail


Boulettes soja tomate basilic 

Haricots verts à la provençale


Camembert


Barre bretonne

MARDI | 19
Oct

Concombre bio alpin 

Chipolatas grillées Bio 
Plat BIO

Semoule Bio 
Plat BIO

Vache qui rit bio 

Banane Bio 
Plat BIO

MERCREDI | 20
Oct

Salade de lentilles aux poivrons

kefta à l'agneau aux amandes

Légumes de couscous Bio 
Plat BIO

Fromage blanc

Gaufre fantasia

JEUDI | 21
Oct

Carottes râpées vinaigrette

Escalope de porc à la moutarde 


Torsade


Mimolette

Flan vanille caramel

VENDREDI | 22
Oct

Œufs durs sauce cocktail

Pavé de colin sauce Nantua 


Riz de Camargue 


Yaourt nature sucré


Fruit



 Végétarien  Bio

 Origine France

 Pêche responsable

 Indication Géo. Protégé

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

MARIE DE PLAPEVILLE

elior 

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