






















Semaine du 5 au 11 juin 2017

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	Pastèque  Carottes râpées vinaigrette Coquillettes sauce cocktail  Mortadelle pur porc 	Duo de concombre et maïs Betteraves vinaigrette Friand au fromage  Salade de chou à l'indienne  (chou blanc, noix de coco, curry)	Tomate vinaigrette  Pain de légumes Salade du maraicher  (batavia, concombre, champignons, tomates) Taboulé méridionale  (semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic)	Salade à l'emmental  Céleri rémoulade Mais aux deux poivrons Œufs durs mayonnaise
	Omelette nature  Cordon bleu	Rôti de veau Rissollette de porc sauce champignons	Paëlla au poulet  Filet de colin sauce crème	nuggets de poisson  œufs durs béchamel 
	Choux-fleurs persillés coquillettes	Courgettes Mexique  Lentilles	Carottes fraîches persillées Riz créole	Jardinière de légumes pommes rissolées
	Brie Camembert Rondelé aux noix Yaourt nature	Croûte noire Edam Tartare ail et fines herbes Yaourt nature	Yaourt nature Cotentin Tomme blanche Yaourt aromatisé	Fondu Président Saint Paulin St Moret Yaourt nature
	Gâteau cerises  Barre Bretonne  Douceur lactée au citron Fruit de saison	Mousse au nougat Fruit de saison Gâteau yaourt pomme  Smoothie vanille 	Verrine tout pomme et caramel Compote d'ananas Fruit de saison Gaufre créole 	Fruit de saison Douceur pomme banane ananas  Entremets au praliné Mousse chocolat au lait 

Plats préférés 

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

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

