




























Semaine du 16 au 20 octobre 2017

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tartare de tomates et maïs  Carottes rapées Pâté de foie  Salade de cocos aux herbes	Chou rouge vinaigrette  Friand à la viande  Salade douceur  (carottes, frisée, betterave, chou blanc) Salade mixte panachée (salade emmental, tomate, œuf, persil)	Potage cultivateur Saucisson sec  Rillettes de sardines à la tomate Salade colombienne  (haricots rouges, batavia, maïs, cœur de palmier)	Iceberg vinaigrette agrumes Salade de tomate et fromage frais Salade croquante  (pomme, concombre, poivron vert, banane, emmental, tomate) Salade de pommes de terre (pommes de terre, échalote, persil, tomate)	Assiette de charcuteries  Courgettes râpées mozzarella Potage à la tomate Salade de pâtes sauce Andalouse  (tortis, tomate, maïs, ail, olive, échalote, concentré de tomate, thym - Recette de Michel Sarrau)
Penne au thon Emincé de dinde basquaise 	Bœuf bourguignon  Beignets de la mer 	Quiche lorraine  Merguez 	Sauté de porc sauce poire Rissollette de veau sauce champignons	Nuggets de poisson  Œufs gratinés au thym et aux oignons 
Pêlé mèle provençal Penne	Carottes et navets Purée	Epinards à la crème Semoule	Duo de haricots verts et beurre Lentilles	Riz créole Poêlée de légumes
Edam Saint Paulin Tartare ail et fines herbes Yaourt nature	Yaourt nature Coulommiers Fraidou Yaourt aromatisé	Carré de l'Est Brie Cotentin Yaourt nature	Fondu Président Camembert Rondelé nature Yaourt nature	Petit Suisse nature Bleu Gouda Yaourt nature
Compote de pommes Fruit de saison Œufs en neige au caramel  Pêche au sirop	Fruit de saison Palmier  Panna cotta au chocolat  Pudding de blé à la noix de coco	Flan nappé au caramel Entremets à la vanille et mikado Fruit de saison Gâteau à la framboise 	Liégeois à la vanille  Compote de pommes Fruit de saison Gâteau choco 	Salade de fruits frais  Gallardise fraise  Fruit de saison Mousse au pain d'épices
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

