

Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 04
Mai

Betterave Bio
Plat BIO

Poisson blanc meuniere

Pommes frites

Gouda Bio

Compote pommes Bio
Plat BIO

Pain



MARDI | 05
Mai

Salade verte Bio

Sauté de bœuf bobotie



Puree de courgettes
et pommes de terre

Yaourt nature sucré

Fruits de saison Bio

Pain



MERCREDI | 06
Mai

Courgettes Bio râpées au pistou
Plat BIO

Escalope de dinde
à la provençale



Quinoa pilaf

Tomme blanche

Far breton aux pruneaux



Pain



JEUDI | 07
Mai

Carottes râpées Bio vinaigrette du
terroir

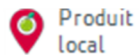
Galette saucisse Bretonne

Haricots blancs à la bretonne
haricot blanc, carotte, oignon, concentré

Saint-Paulin

Fruits de saison Bio

Pain



Produit
local



Origine
France



Label
Rouge



Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef Eyrard Xavier
et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli *App' Table*

apptable.elior.com

Télécharger dans
l'App Store

DISPONIBLE SUR
Google Play

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 11
Mai

Salade verte Bio

Escalope de poulet au jus

Pommes sautées

Vache qui rit Bio

Fruits de saison Bio

MARDI | 12
Mai

Coleslaw Bio
carotte et chou blanc Bio

Couscous végétarien

Camembert Bio
Plat bio

Fromage blanc à la crème de marrons

MERCREDI | 13
Mai

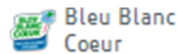
Salade de pâtes au surimi

Emincé de bœuf aux oignons sauce soja

Epinards à la crème

Edam Bio

Mousse chocolat au lait



Bleu Blanc
Coeur



Plat
végétarien



Origine
France

Ce menu est cuisiné par
le chef Eyrard Xavier
et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli *App' Table*

apptable.elior.com

Télécharger dans
l'App Store

DISPONIBLE SUR
Google Play

Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JO
VÉGÉ

LUNDI | 18
Mai

Betterave Bio
Plat BIO

Cordon bleu

Pommes frites

Edam Bio
Plat BIO

Fruits de saison Bio

Pain



MARDI | 19
Mai

Salade de pommes
de terre au thon

Pavé de colin
à la portugaise



Brocolis

Gouda Bio

Yaourt aux fruits

Pain



MERCREDI | 20
Mai

Cèleri rémoulade Bio
Plat Bio

Emincé de porc
au gingembre et au mi



Riz thaï

Brie

Fruits de saison Bio

Pain



JEUDI | 21
Mai

Endives au picalilli,
légumes croquants épicés

Penne bolognaise
penne, boeuf, volaille, emment

Camembert
Plat bio

Compote pommes
bananes



Pain



VENDREDI | 22
Mai

Oeufs durs mayonnaise

Gratin végétarien
aux champignons Bio

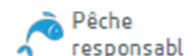
Brie Bio
Plat BIO

Yaourt aux fruits

Pain



Produit
local



Pêche
responsabl



Origine
France



Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef Eyrard Xavier
et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli *App' Table*

apptable.elior.com

Télécharger dans
l'App Store

DISPONIBLE SUR
Google Play

Au menu cette semaine - Déjeuner

MARDI | 26
Mai

Salade verte Bio

Poisson blanc meunière


Pomme quartier épicée

St Môret Bio

Fruits de saison Bio

MERCREDI | 27
Mai

Taboulé Bio

Escalope de dinde sauce
moutarde 

Carottes laquées

Vache qui rit Bio

Yaourt brassé aux fruits Bio



JEUDI | 28
Mai

Chou blanc aux raisins Bio
Plat Bio

Chipolatas aux herbes


Riz aux petits légumes Bio
Plat BIO

Camembert
Plat bio

Clafoutis pêches

VENDREDI | 29
Mai

Salade de lentilles

Mac and cheese 

Yaourt vanille Bio
Plat BIO

Fruits de saison Bio



Label
Rouge



Plat
végétarien

Ce menu est cuisiné par
le chef Eyrard Xavier
et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli *App' Table*

apptable.elior.com

Téléchargez dans
l'App Store

DISPONIBLE SUR
Google Play