

Tous les plats sont "faits maison"



●-----● Du Lundi 24 novembre 2025 au Dimanche 30 novembre 2025 ●-----●

Déjeuner

Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Celeri en rémoulade -----	Pâté de campagne -----	Oeuf frais BIO mayonnaise -----	Toast au camembert -----	Cervelas vinaigrette échalote -----	Chou blanc et raisin sec -----	Pointes d'asperges à la vinaigrette -----
Boudin noir aux oignons	Pêche du jour	Sauté de dinde Marengo	Joue de boeuf braisée	Pêche du jour	Jambon braisé	Blanquette de veau à l'ancienne
Purée de pomme de terre	Blé	Semoule BIO		Pomme de terre vapeur	Coquillettes BIO	Riz pilaf BIO
Compote de pommes -----	Fondue de poireaux au curry -----	Bouquets de brocoli BIO -----	Frites -----	Fenouil -----	Carottes rôties BIO -----	Butternut rôti -----
Plateau de fromages -----	Plateau de fromages -----	Plateau de fromages -----	Plateau de fromages -----	Plateau de fromages -----	Plateau de fromages -----	Plateau de fromages -----
Corbeille de fruits	Clafoutis aux pommes	fromage blanc BIO mandarine spéculos	Ile flottante	Cake ananas coco	Corbeille de fruits	Eclair au café

*Les éléments **en vert** sont des produits biologiques

*Les éléments **en bleu** sont des produits biologiques ET locaux



Tous les plats sont "faits maison"



Du Lundi 24 novembre 2025 au Dimanche 30 novembre 2025

Diner

Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

Potage
de légumes

ou

Bouillon
pot-au-feu
aux vermicelles

Oeuf à la coque
et ses mouillettes



Poêlée de
légumes
d'Automne

crème dessert
café BIO

Compote
pomme
banane

Potage
de légumes

ou

Bouillon
pot-au-feu
aux vermicelles

Echine
fumée

Purée
de brocoli

Yaourt BIO
à la vanille

Pomme BIO
rôtie sucre beurre

Velouté de
haricots verts

ou

Bouillon
pot-au-feu
aux vermicelles

Blanquette
de colin
et fruits de mer

Camembert

Yaourt BIO
au citron

Potage
de légumes

ou

Bouillon
pot-au-feu
aux vermicelles

Gratin de
chou fleur BIO
aux lardons

Fromage frais ail
et fines herbes

Crème café

velouté crécy
(carottes)

ou

Bouillon
pot-au-feu
aux vermicelles

Pizza orientale

Salade
verte

Dessert gélifié au
chocolat

Riz au lait
vanillée BIO

Potage
de légumes

ou

Bouillon
pot-au-feu
aux vermicelles

Parmentier
de canard

Edam BIO

Yaourt sucré
BIO

Potage
de légumes

Bouillon
pot-au-feu
aux vermicelles

Quiche
Lorraine

Salade
verte

Plateau de
fromages et
laitages

Liégeois au
chocolat

*Les éléments **en vert** sont des produits biologiques

*Les éléments **en bleu** sont des produits biologiques ET locaux



plat végétarien



ELIOR