

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

LUNDI 03 Oct

Carottes râpées

Omelette à l'emmental Bio
Plat Bio

Haricots verts persillade

Yaourt nature sucré

Fruits

MARDI 04 Oct

Rillettes à la sardine

Sauté de dinde
sauce tomates poivrées

Papillons Bio
Plat Bio

Carré de l'est

Entremets caramel

MERCREDI 05 Oct

Salade club

Feuille de chêne, épaule, emmental, tomate

Gratin de chou-fleur
à la paysanne

Fromage frais nature sucré

Compote de pommes

JEUDI 06 Oct

Concombre vinaigrette Bio
Plat Bio

Rôti de porc au cidre

Purée de pois cassés

Cantal

Gâteau au chocolat

VENREDI 07 Oct

Friand au fromage

Filet de lieu sauce citron

Brocolis

Petit moulé

Fruits de saison Bio



Produits locaux



Végétarien



Spécialité du chef



App Origine Protégée



Papier recyclable

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli **App' Table**
applicable.elior.com
Download on the App Store
GET IT ON Google Play



Restaurant municipal

Au menu cette semaine - Déjeuner

LES SAUCES

LUNDI 10 Oct

Carottes Bio râpées
Plat Bio

Émincé de kebab
sauce kipique

Semoule fine

Tomme blanche

Entremets au chocolat

LES SAUCES

MARDI 11 Oct

Salade de pommes
de terre au curry

Rôti de porc
sauce forestière

Haricots verts Bio

Yaourt nature sucré

Fruits

LES SAUCES

JEUDI 13 Oct

Endives vinaigrette caramel

Filet de colin
sauce crème tomate

Carottes braisées

Gouda

Moelleux à la vanille

MERCREDI 12 Oct

Œufs durs mimosa

Nuggets de volaille

Riz créole

Fromage frais nature sucré

Salade de fruits
à la fleur d'oranger

VENDREDI 14 Oct

Betterave Bio
Plat Bio

Penne sauce fromagère

Fondus Président

Corbeille de fruits

Restaurant municipal

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Des idées pleines
d'assiette

Produits locaux
Spécialité du chef
Vergier Eco Respons

Scannez et découvrez la nouvelle appli **App' Table**

appable.elior.com
iApp Store
Google Play

elior

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

LUNDI 17 Oct

Taboulé

couscous, tomate, concombre, menthe, huile, poivrons

Galopin de veau grillé

Chou-fleur en gratin

Fromage blanc Bio
Plat Bio

Fruits

MARDI 18 Oct

Salade verte

Macaronis à l'andalouse
macaroni, Légumes à l'andalouse

Cotentin

Compote pommes Bio
Plat Bio

MERCREDI 19 Oct

Duo de saucissons
saucisson nature et fumé

Cordon bleu

Carottes braisées

Saint-Paulin

Arroz-douce
riz, lait, oeuf, citron

JEUDI 20 Oct

Tomate et concombre local

Mignon de porc

Bouलगour pilaf Bio
bouलगour bio

Brie

Corbeille de fruits

VENDREDI 21 Oct

Chou blanc aux épices

Filet de colin
meunière et citron

Ecrasé de pomme de terre

Yaourt nature sucré Bio
Plat Bio

Cake cacao



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Restaurant municipal