



Semaine du 25 au 3 Mars 2019

elior  C

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Soupe aux vermicelles

Chou blanc vinaigrette
Pâté de foie

Cordon bleu

Gratin de la mer

Haricots verts flageolets

Semoule berbère Bio

Produit laitier

Corbeille de fruits
Compote de pommes et cassis
Entremets au praliné

Carottes râpées vinaigrette maison

Iceberg à la vinaigrette d'agrumes
Pain de légumes

Gigot de mouton au thym

Penne colombine

Petits pois

Penne

Produit laitier

Gâteau marbré
Salade de fruits
Corbeille de fruits



Salade verte
Velouté de carottes fraîches coco et curcuma
Taboulé méridional

Hachis Parmentier
Fricassée de foies de volaille persillée

Purée de pommes de terre
Salsifis en persillade

Produit laitier

Compotée de pommes meringuée
Corbeille de fruits
Entremets au chocolat et poires

Assiette de salami

Œufs durs mayonnaise
Salade d'endives

Pavé de colin à l'oseille
Nuggets de poisson

Riz créole
Ragoût de légumes

Produit laitier

Corbeille de fruits
Fromage blanc du randonneur
Mousse au nougat

Plat Végétarien 

Produit BIO 

Recette du chef 

Tous nos plats sont réalisés sur place

Nous avons identifié en gras le Menu des Maternelles qui correspond au recommandation du GEMRCN