



Semaine du 17 au 23 Juin 2019

elior 

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**Rillettes à la sardine**  
Œufs durs sauce cocktail  
Chou blanc sauce échalotes

\*\*\*

**Duo de concombre et maïs**  
Saucisson à l'ail  
Salade composée aux noix

\*\*\*

**Dips de carottes sauce aneth**  
Salade de tomates  
Assiette de charcuteries

\*\*\*

**Salade club**  
Céleri frais en rémoulade  
Mortadelle

\*\*\*

Poulet sauce poulette  
**Saucisse de Francfort**

\*\*\*

Sauté de bœuf  
**Beignet de poisson et citron**

\*\*\*

**Cheeseburger maison**  
Pavé de colin à la crème de persil

\*\*\*

**Nuggets de poisson sauce tartare**  
Chili con carne

\*\*\*

**Farfalle**  
Petits pois

\*\*\*

**Semoule**  
**Courgettes fraîches saveur orientale**

\*\*\*

**Pommes campagnardes**  
Poêlée de Guyane

\*\*\*

**Choux-fleurs en gratin**  
Riz créole

\*\*\*

**Edam**

\*\*\*

**Cotentin**

\*\*\*

**Camembert**

\*\*\*

**Fromage frais nature sucré**

\*\*\*

Corbeille de fruits  
**Flan à la vanille**  
Entremets au praliné

Compote de pommes et pêches  
**Corbeille de fruits**  
Panna cotta aux myrtilles maison

Smoothie à la vanille  
**Entremets au citron maison**  
Corbeille de fruits

**Tarte Bourdaloue**  
Tarte à la noix de Coco  
Œufs en neige au caramel  
Corbeille de fruits

Plat Végétarien



Tous nos plats sont réalisés sur place

Produit BIO



Recette du chef



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