



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 3/6 au 7/6	<p>Laitue Iceberg  Sauté de Bœuf Bourguignon   Carottes Vichy Pomme Campagnarde Yaourt Nature Aromatisé</p> <p><i>Vég : Bouchée Soja F Blanc Curry</i></p>	<p>Beignet de Poisson & Citron Courgettes Braisées  Riz  Safrané Petit Moulé Fruit</p> <p><i>Vég : Stick Végétarien</i></p>		<p>Saucisson* à l'Ail Penne à la Bolognaise (Plat Durable) & Râpé Fruit </p> <p><i>*Houmous</i> <i>Vég : Houmous / Raviolis aux Légumes</i></p>	<p>LE JOUR DU  Végé Salade de Tomate Omelette  Epinard Béchamel  Moelleux Myrtille Citron </p>
du 10/6 au 14/6	<p>LE JOUR DU  Végé Melon Jaune Semoule  Façon Couscous  Liégeois Chocolat</p>	<p>Chipolatas* Purée  Saint Nectaire  Assortiment de Fruits</p> <p><i>*Saucisse de Volaille</i> <i>Vég : Croq Veggie Tomato</i></p>		<p> Rôti de Bœuf au Curry Petit Pois Paysanne Gouda  Glace à l'Eau</p> <p><i>Vég : Bouchée Pistou Sce Tomato</i></p>	<p>Concombre  Vgte Terroir & Emmental  Pavé de Merlu Sce Aurore Riz de Camargue Créole Purée de Pomme </p> <p><i>Vég : Galette Basquaise</i></p>
du 17/6 au 21/6	<p> Escalope de Poulet au Jus Haricots Beurre à l'Ail Haricot Blanc à la Tomato Camembert Fruit </p> <p><i>Vég : Croustillant au Fromage</i></p>	<p>Laitue Iceberg  Colin aux Herbes de Provence Riz de Camargue Pilaf  Liégeois Vanille</p> <p><i>Vég : Quenelle Sce Tomato</i></p>		<p>LE JOUR DU  Végé Tortis à la Méditerranéenne & Fromage Râpé Yaourt Nature Sucré Fruit </p>	<p>Melon  Calamars à la Romaine & Citron Carottes Braisées  Clafoutis aux Cerises </p> <p><i>Vég : Nem aux Légumes</i></p>
du 24/6 au 28/6	<p>Salade Coleslaw Limande Meunière & Citron Ratatouille  & Blé  Fromage Frais aux Fruits</p> <p><i>Vég : Galette Espagnole</i></p>	<p>LE JOUR DU  Végé Dahl de Lentilles Corail  Riz Créole  Cantal  Fruit</p>		<p>Concombre  Vgte Moutarde Ancienne Pizza au Fromage Taboulé Crème Anglaise</p>	<p> Rôti de Bœuf Froid & Mayonnaise Chou Fleur Saveur Soleil Coquillettes Semi Complète  Tomme Blanche Fruit </p> <p><i>Vég : Bouchée Azuki & Mayonnaise</i></p>
du 1/7 au 5/7	<p>LE JOUR DU  Végé Bouchée de Blé & Ketchup Haricots Verts Ail  Lentilles Emmental  Fruit </p>	<p> LE RÉGAL ESTIVAL DU CHEF Salade Iceberg & Mimolette Cheese Burger  Frites Glace à l'Eau</p> <p><i>Vég : Croque Veggie Fromage</i></p> <p></p>		<p>Paella au Poisson  Fraidou Fruit </p> <p><i>Vég : Pané Blé From Epinard/ Riz Paella</i></p>	<p>PIQUE NIQUE Tomate Croq'Sel  Blanc de Poulet & Mayonnaise Chips Beignet aux pommes</p> <p><i>Vég : Œuf Dur  Mayonnaise</i></p> <p>DONNES VACANCES</p>



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus sans porc



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 3/6 au 7/6	<p>Laitue Iceberg Salade Radis, Courgettes Râpées</p> <p> Sauté de Bœuf Bourguignon  <i>Vég : Bouchée Soja F Blanc Curry</i>  Carottes Vichy Pomme Campagnarde</p> <p>Yaourt Nature Aromatisé Fromage Frais Sucré</p>	<p>Beignet de Poisson & Citron <i>Vég : Stick Végétarien</i></p> <p>Courgettes Braisées  Riz  Safrané</p> <p>Petit Moulé Tomme Noire</p> <p>Assortiment de Fruits</p>		<p>Saucisson* à l'Ail Houmous</p> <p>Penne <i>Vég : Houmous / Raviolis aux Légumes</i> à la Bolognaise (<i>Plat Durable</i>) & Râpé</p> <p>Assortiment de Fruits </p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Salade de Tomate Salade Coleslaw</p> <p>Omelette </p> <p>Epinard Béchamel </p> <p>Moelleux Myrtille Citron  Flan Pâtissier</p>
du 10/6 au 14/6	<p>LE JOUR DU </p> <p>Melon Jaune Radis & Beurre</p> <p>Semoule </p> <p>Façon Couscous </p> <p>Liégeois Chocolat Flan Vanille</p>	<p> Chipolatas* <i>Vég : Croq Veggie Tomate</i> Purée </p> <p>Saint Nectaire  Buchette mi Chèvre</p> <p>Assortiment de Fruits <i>*Saucisse de Volaille</i></p>		<p> Rôti de Bœuf au Curry <i>Vég : Bouchée Pistou Sce Tomate</i> Petit Pois Paysanne</p> <p>Gouda  Vache qui Rit </p> <p>Glace à l'Eau</p>	<p>Concombre  Vgte Terroir & Emmental Sal Verte  Vgte Terroir & Emmental</p> <p> Pavé de Merlu Sce Aurore <i>Vég : Galette Basquaise</i> Riz de Camargue Créole  </p> <p>Purée de Pomme  Compote de Pêche</p>



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 17/6 au 21/6	<p> Escalope de Poulet au Jus <i>Vég : Croustillant au Fromage</i> Haricots Beurre à l'Ail  Haricot Blanc à la Tomate</p> <p>Camembert Edam </p> <p>Assortiment de Fruits </p>	<p>Laitue Iceberg Mélange Catalan</p> <p> Colin aux Herbes de Provence <i>Vég : Quenelle Sce Tomate</i> Riz de Camargue Pilaf  </p> <p>Liégeois Vanille Mousse au Chocolat</p>		<p>LE JOUR DU </p> <p>Tortis à la Méditerranéenne & Fromage Râpé</p> <p>Yaourt Nature Sucré Fromage Frais Nature & Sucre</p> <p>Assortiment de Fruits </p>	<p>Melon  Mélange de Crudités </p> <p>Calamars à la Romaine & Citron <i>Vég : Nem aux Légumes</i> Carottes Braisées </p> <p>Ciafoutis aux Cerises  Barre Bretonne</p>
du 24/6 au 28/6	<p>Salade Coleslaw Cœur de Scarole</p> <p> Limande Meunière & Citron <i>Vég : Galette Espagnole</i> Ratatouille  & Blé </p> <p>Fromage Frais aux Fruits Fromage Frais Sucré</p>	<p>Dahl de Lentilles Corail </p> <p>Riz Créole </p> <p>Cantal  Fourme d'Ambert </p> <p>Assortiment de Fruits</p>		<p>Concombre  Vgte Moutarde Ancienne Pomelos  & Sucre</p> <p>Pizza au Fromage</p> <p>Taboulé</p> <p>Crème Anglaise Crème Dessert Caramel</p>	<p> Rôti de Bœuf Froid & Mayonnaise <i>Vég : Bouchée Azuki & Mayonnaise</i> Chou Fleur Saveur Soleil  Coquillettes Semi Complètes </p> <p>Tomme Blanche Petit Moulé Ail & Fines Herbes</p> <p>Assortiment de Fruits </p>



Origine France



Label Rouge



Agriculture Biologique



Pêche responsable



Local



Agriculture Raisonnée



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus sans porc



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 1/7 au 5/7	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Bouchée de Blé & Ketchup</p> <p>Haricots Verts Ail </p> <p>Lentilles</p> <p>Emmental </p> <p>Carré </p> <p>Assortiment de Fruits </p>	<p>LE RÉGAL FESTIVAL DU CHEF</p> <p>Salade Iceberg & Mimolette</p> <p> Cheese Burger</p> <p><i>Vég: Croque Véggie Fromage</i></p> <p>Frites</p> <p></p> <p>Glace à l'Eau</p> <p></p>		<p>Paella</p> <p><i>Vég: Pané Blé From Epinard/ Riz Paella</i></p> <p>au Poisson </p> <p>Fraidou</p> <p>Comté </p> <p>Assortiment de Fruits </p>	<p>PIQUE NIQUE</p> <p>Tomate Croq'Sel </p> <p>Blanc de Poulet & Mayonnaise</p> <p><i>Vég: Œuf Dur Mayonnaise</i></p> <p>Chips</p> <p>Beignet aux pommes</p> <p>BONNES VACANCES</p>



Origine France



Pêche responsable



Agriculture Biologique



Agriculture Raisonnée



Local



Appellation d'Origine Protégée



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus sans porc

RETROUVEZ LES MENUS SUR L'APPLICATION APP'TABLE !
apptable.elior.com

