



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 30/9 au 4/10	<p>Salade Verte & Croutons Chou Blanc Vinaigrette </p> <p>Calamar à la Romaine & Citron <i>Vég : Bouché de Blé</i></p> <p>Carottes Braisées Riz de Camargue Créole </p> <p>Mousse au Chocolat Crème Dessert Vanille</p>	<p> Escalope Poulet sce Célestine <i>Vég : Œufs Brouillés</i></p> <p>Blé </p> <p>Cantal Fourme d'Ambert </p> <p>Assortiment de Fruits </p>		<p>Salade Coleslaw Salade de Tomate</p> <p> Rôti de Bœuf et Jus <i>Vég : Galette Espagnole</i></p> <p>Purée de Courgette & Pomme de Terre</p> <p>Donuts Moelleux au Citron</p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Concombre Vinaigrette Crèmeux Frais</p> <p>Tortis Lentilles & Maïs & Fromage Râpé</p> <p>Fromage Frais aux Fruits Petit suisse Nature & Sucre</p>
du 7/10 au 11/10	<p>Galopin de Veau au Jus <i>Vég : Œuf Dur</i></p> <p>Haricots Verts à l'Ail Polenta</p> <p>Fromage Fondu Saint Paulin</p> <p>Assortiment de Fruits </p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Laitue Iceberg Salade Choubidou</p> <p>Riz à la Mexicaine </p> <p>Yaourt Nature Sucré Yaourt Aromatisé</p>		<p>Penne sauce Fromagère <i>Vég : Raviolis aux Légumes</i> au Jambon de Dinde</p> <p>Brie Pointe Bûchette mi Chèvre</p> <p>Assortiment de Fruits </p>	<p>Carottes Râpées & Emmental Salade Composée & Emmental</p> <p> Colin aux Herbe de Provence <i>Vég : Stick Végétarien</i></p> <p>Chou Fleur Saveur du Jardin </p> <p>Biscuit Roulé au Citron Gâteau Marbré</p>



Origine France



Label Rouge



Agriculture Biologique



Agriculture Raisonnée



Local



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée / 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 contenant du porc

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Escale AUTOMNALE</p> <p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Potage de Légumes </p>	<p>Concombre Vinaigrette</p>		<p>Gardianne de Taureau </p> <p><i>Vég : Croq Veggie Fromage</i></p> <p>Riz de Camargue Pilaf </p> <p>Emmental </p> <p>Banane Sauce Chocolat</p>	<p>Endive aux Noix Vinaigrette au Miel & dès de Mimolette</p> <p>Beaufilet de Colin & Sauce Cocktail <i>Vég : Nem aux Légumes</i></p> <p>Haricots Beurre Persillés </p> <p>Cake Pomme Tatin </p>
du 14/10 au 18/10	<p>Omelette </p> <p>Epinards & Pommes de Terre Béchamel </p> <p>Fruit </p>	<p> Rôti de Porc* Sce Pain d'Epices <i>Vég : PdT & Lentilles Provençale</i></p> <p>Lentilles </p> <p>Crème Anglaise</p> <p><i>*Rôti de Dinde Sce Pain d'Epice</i></p>			



Origine France



Label Rouge



Agriculture Biologique



Agriculture Raisonnée



Local



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée / 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 contenant du porc

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>du 30/9 au 4/10</p> <p>Salade Verte & Croutons Calamar à la Romaine & Citron Carottes Braisées Riz de Camargue Créole Mousse au Chocolat</p> <p><i>Vég : Bouché de Blé</i></p>	<p> Escalope Poulet sce Célestine Blé Cantal Fruit </p> <p><i>Vég : Œufs Brouillés</i></p>		<p>Salade Coleslaw Rôti de Bœuf et Jus Purée de Courgette & Pomme de Terre Donuts</p> <p><i>Vég : Galette Espagnole</i></p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Concombre Vinaigrette Tortis Lentilles & Maïs & Fromage Râpé Fromage Frais aux Fruits </p>
	<p>du 7/10 au 11/10</p> <p>Galopin de Veau au Jus Haricots Verts à l'Ail Polenta Fromage Fondu Fruit </p> <p><i>Vég : Œuf Dur</i></p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Laitue Iceberg Riz à la Mexicaine Yaourt Nature Sucré</p>		<p>Penne sauce Fromagère au Jambon de Dinde Brie Pointe Fruit </p> <p><i>Vég : Raviolis aux Légumes </i></p>	<p>Carottes Râpées & Emmental Colin aux Herbes de Provence Chou Fleur Saveur du Jardin Biscuit Roulé au Citron </p> <p><i>Vég : Stick Végétarien</i></p>
<p>Escale AUTOMNALE</p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Potage de Légumes Omelette Epinards & Pommes de Terre Béchamel Fruit </p>	<p> Concombre Vinaigrette Rôti de Porc* Sce Pain d'Epices Lentilles Crème Anglaise </p> <p><i>*Rôti de Dinde Sce Pain d'Epice Vég : PdT & Lentilles Provençale</i></p>		<p> Gardianne de Taureau Riz de Camargue Pilaf Emmental Banane Sauce Chocolat</p> <p><i>Vég : Croq Veggie Fromage</i></p>	<p> Endive aux Noix Vinaigrette au Miel & mimolette Beaufilet de Colin & Sauce Cocktail Haricots Beurre Persillés Cake Pomme Tatin </p> <p><i>Vég : Nem aux Légumes</i></p>
	Origine France Viande racée Label Rouge Bio Agriculture Biologique Pêche responsable Local Agriculture Raisonnée Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière				<p>Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus contenant du porc</p>

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