



Semaine du 24 Mars Au 30 mars 2025

elior

DEJEUNER

DINER

LUNDI	<p>Salade verte vinaigrette Filet lieu noir tomate ciboulette Fusillis BIO Fromage blanc BIO nature Poire au naturel</p>	Potage Fromage Dessert
MARDI	<p>Taboulé BIO Émincé de dinde sauce normande Carottes BIO vichy Langres Fruit de saison BIO</p>	Potage Fromage Dessert
MERCREDI	<p>Céleri rémoulade Brandade de colin (purée de pommes de terre BIO) Yaourt BIO aromatisé à la pêche Biscuit</p>	Potage Fromage Dessert
JEUDI	<p>Chou rouge vinaigrette Sauté de bœuf BIO sauce hongroise Courgettes béchamel Ortolan Cake aux pommes</p>	Potage Fromage Dessert
VENDREDI	<p>Salade coleslaw Steak haché sauce tomate Blé BIO aux petits légumes Cantal Fruit de saison</p>	Potage Fromage Dessert
SAMEDI	<p>Macédoine mayonnaise Foie de volaille sauce madère Macaroni Saint-Nectaire Fruit de saison</p>	Potage Fromage Dessert
DIMANCHE	<p>Oeuf mimosa Rôti de bœuf aux champignons Navets à la crème Fourme d'Ambert Forêt noire</p>	Potage Fromage Dessert

Cuisiné par les chefs



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



elior

Semaine du 31 mars au 6 avril 2025

DEJEUNER

DINER

LUNDI	Bio BIO BIO	Betteraves rouges vinaigrette Emincé de poulet sauce charcutière Jardinière de légumes BIO Saint-Paulin Fruit de saison BIO	Potage Fromage Dessert
MARDI	Bio	Concombre vinaigrette Filet de Hoki ciboulette Riz Pointe de brie Crème dessert BIO vanille	Potage Fromage Dessert
MERCREDI	Bio BIO BIO	Salade de pommes de terre à la parisienne Sauté de veau au jus Mélange de légumes Fromage blanc nature BIO et sucre Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
JEUDI Escale printanière		Carottes râpées vinaigrette agrumes Effiloché de canard Purée de pommes de terre Tome blanche Moelleux nutolade	Potage Fromage Dessert
VENDREDI	Bio	Pâté de foie & cornichons (SP : pâté de volaille) Filet de merlu sauce matelote Coquillettes BIO Yaourt nature BIO Abricot au sirop	Potage Fromage Dessert
SAMEDI		Duo de choux vinaigrette Sauté de bœuf marengo Cocos blancs Cantal Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
DIMANCHE		Feuilleté au chèvre Rôti de porc sauce moutarde (SP : volaille) Chou vert braisé Fromage frais nature Flan pâtissier	Potage Fromage Dessert

Cuisiné par les chefs

Produits issus de l'agriculture biologique

Produits locaux

Les m... peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Semaine du 7 au 13 Avril 2025

elior

	DEJEUNER	DINER
LUNDI	<p>Salade Iceberg et sa vinaigrette du terroir Filet de lieu noir sauce citron Lentilles BIO Yaourt BIO à la framboise Salade de fruits</p>  	<p>Potage Fromage Dessert</p>
MARDI	<p>Salade de riz BIO catalane Jambon blanc (SP : jambon de dinde) Harcots beurre persillés Ortolan Fruit de saison BIO</p>  	<p>Potage Fromage Dessert</p>
MERCREDI	<p>Salade coleslaw BIO Sauté de poulet sauce lyonnaise Fusillis BIO Chaource Fruit de saison</p>  	<p>Potage Fromage Dessert</p>
JEUDI	<p>Radis sauce enrobante à l'échalote Sauté de bœuf BIO au jus Epinards béchamel Tome grise Purée de fruits</p>  	<p>Potage Fromage Dessert</p>
VENDREDI	<p>Concombre vinaigrette Omelette sauce tomate Pommes boulangères BIO Emmental Crème dessert BIO chocolat</p> 	<p>Potage Fromage Dessert</p>
SAMEDI	<p>Museaux de porc vinaigrette (SP : pâté de volaille) Blanquette de poisson Emincé de poireaux à la crème Bleu d'Auvergne Fruit de saison</p>	<p>Potage Fromage Dessert</p>
DIMANCHE	<p>Salade verte vinaigrette Langue de bœuf sauce piquante Flageolets Fourme d'Ambert Tarte aux pommes</p> 	<p>Potage Fromage Dessert</p>

Cuisiné par les chefs



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



elior

Semaine du 14 au 20 Avril 2025

	DEJEUNER	DINER
LUNDI	<p>Chou blanc vinaigrette Paupiette de saumon à la crème Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc nature BIO et sucre Soupe de fraises</p>  	<p>Potage Fromage Dessert</p>
MARDI	<p>Carottes râpées vinaigrette Poulet rôti au jus Chou-fleur BIO béchamel Saint-Nectaire Fruit de saison BIO</p> 	<p>Potage Fromage Dessert</p>
MERCREDI	<p>Salade verte vinaigrette Limande meunière Courgettes BIO béchamel Yaourt BIO aromatisé myrtille Fruit de saison</p> 	<p>Potage Fromage Dessert</p>
JEUDI	<p>Céleri méditerranéen Couscous (poulet et merguez) Emmental Moelleux myrtille citron</p> 	<p>Potage Fromage Dessert</p>
VENDREDI	<p>Rillettes de sardines Chili con carne Riz Langres Fruit de saison</p> 	<p>Potage Fromage Dessert</p>
SAMEDI	<p>Chou rouge vinaigrette Sauté de porc aux pruneaux <i>SP : volaille</i> Brunoise de légume Camembert Salade de fruits</p>	<p>Potage Fromage Dessert</p>
DIMANCHE De Pâques	<p>Croisillon aux champignons Sauté de veau sauce tomate Cocos blancs sauce tomate Bleu d'Auvergne Eclair au chocolat</p> 	<p>Potage Fromage Dessert</p>

Cuisiné par les chefs

Produits issus de l'agriculture biologique

Produits locaux

Les  peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Semaine du 21 au 27 avril 2025

elior

DEJEUNER

DINER

LUNDI	<p>Salade coleslaw BIO Emincé de poulet champignons Blé BIO aux petits légumes Yaourt nature BIO et sucre Salade de fruits</p>	Potage Fromage Dessert
MARDI	<p>Chou chinois vinaigrette Omelette Pommes de terre BIO boulangères Tome blanche Fruit de saison BIO</p>	Potage Fromage Dessert
MERCREDI	<p>Betteraves rouges vinaigrette Filet de colin sauce aurore Printanière de légumes Gouda Crème dessert chocolat BIO</p>	Potage Fromage Dessert
JEUDI	<p>Concombre vinaigrette Sauté de veau BIO à l'orientale Haricots verts BIO et champignons Ortolan Pêche au sirop</p>	Potage Fromage Dessert
VENDREDI	<p>Radis, beurre et sel Fusillis BIO bolognaise (plat complet) Pavé 3 provinces Fruit de saison</p>	Potage Fromage Dessert
SAMEDI	<p>Carottes râpées vinaigrette Paëlla au poisson (plat complet) Fromage blanc aromatisé Fruit de saison</p>	Potage Fromage Dessert
DIMANCHE	<p>Maquereau au vin blanc Rôti de bœuf au jus Salsifis persillés Fourme d'Ambert Chou vanille</p>	Potage Fromage Dessert

Cuisiné par les chefs



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France