

# Au menu cette semaine

## Déjeuner

LUNDI | 06  
Mai

Carottes râpées  
vinaigrette du terroir

Salade de pommes de terre

Nuggets de volaille

Blanquette de colin

Jardinière de légumes saveur  
du jardin

Semoule

Fraidou

Petit moulé

Yaourt aromatisé

Biscuit roulé à la framboise

Corbeille de fruits

Mirabelles au sirop

MARDI | 07  
Mai

Emincé de tomate

Surimi en salade

Quenelles de  
veau sauce chasseur

Sauté de porc  
aux oignons et baies

Riz créole

Cordiale de légumes

Yaourt aromatisé

Coulommiers

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Compote de pommes et cassis

Mousse au chocolat

JEUDI | 09  
Mai

Radis en salade

Friand au fromage

Filet de lieu  
noir à la tunisienne

Haut de cuisson  
de poulet basquaise

Semoule

Légumes coucous

Yaourt aromatisé

Carré de l'Est

Yaourt nature sucré

Mousse aux spéculoos

Banane chocolat belle Hélène

Corbeille de fruits

VENDREDI | 10  
Mai

Fusilli saveurs d'été

Salade du chef

Beignet de poisson et citron

Penne à la bolognaise

Ratatouille

Penne au beurre

Fromage frais nature sucré

Fraidou

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Clafourits aux poires

Entremets au chocolat

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

# Au menu cette semaine

LUNDI | 13  
Mai

Friand au fromage

Salade club

Rôti de veau aux épices du  
soleil

Steak haché  
sauce barbecue

Carottes rondelles

Pommes frites

Yaourt aromatisé

Emmental

Petit moulé

Corbeille de fruits

Cocktail de fruits à la créole

Duo de mousses au chocolat

MARDI | 14  
Mai

Concombre vinaigrette  
du terroir

Taboulé

Colin sauce aux petits légumes

Viennoise de dinde

Riz créole

Ratatouille

Camembert

Fraidou

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

Abricots au sirop

Corbeille de fruits

Smoothie vanille

JEUDI | 16  
Mai

Pâté de foie

Salade hollandaise

Roulade de volailles aux olives

Hachis Parmentier

Omelette à l'emmental

Purée

Poêlée de légumes champêtre

Cotentin

Petit moulé

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Crème à la banane

Entremets au caramel

VENDREDI | 17  
Mai

Carottes râpées

Betterave et maïs

Poissonnette

Sauté de porc crème et tomate

Haricots verts persillés

Semoule

Fromage frais nature sucré

Coulommiers

Yaourt nature sucré

Cake aux chocolats  
blanc et noir

Compote de pommes et fraises

Corbeille de fruits

Origine  
France

Ce menu est cuisiné par  
Le chef  
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

elior

# Au menu cette semaine

LUNDI | 20  
Mai

Salade chou chou

Mini-pizza

Filet de colin  
meunière et citron

Carré de porc fumé

Carottes saveur du jardin

Lentilles

Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Croc' lait

Corbeille de fruits

Mousse à la framboise

Fian au chocolat

MARDI | 21  
Mai

Salade César

Oeufs durs mimosa

Poulet à l'américaine

Feuilleté de poisson  
au beurre blanc

Coquillettes

Choux-fleurs persillés

Yaourt aromatisé

Camembert

Yaourt nature sucré

Crème dessert à la vanille

Corbeille de fruits

Cocktail de fruits

JEUDI | 23  
Mai

Tomates au fromage blanc

Cocktail de crevettes

Beignets de calamars

Rôti de porc au jus

Riz à l'espagnole

Courgettes aux herbes

Emmental

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Bâtonnet de  
glace au chocolat

Corbeille de fruits

Ananas au sirop

VENDREDI | 24  
Mai

Saucisson sec et cornichon

Pastèque

Saucisse de volaille

Pavé de colin à la basquaise

Pommes frites

Haricots verts

Tomme blanche

Petit moulé

Yaourt nature sucré

Salade de fruits à la vanille

Mousse Tagada

Corbeille de fruits



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine