

# Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 13  
Sep

Endives en salade

Saucisson à l'ail

Coquillettes et  
ratatouille sauce soleil

Viennoise de dinde

Choux fleurs en gratin

Blé pilaf

Camembert

Assortiment de laitages

Pompon cacao

Corbeille de fruits



Fromage blanc  
au sirop de cassis

MARDI | 14  
Sep

Carottes râpées

Mortadelle pur  
porc et cornichons  
Salade de pommes  
de terre à la mimolette

Macaronis au cheddar et  
à la dinde

Pâtes "Macaroni"

Endives en gratin

Fondu président

Assortiment de laitages

Liégeois à la vanille

Corbeille de fruits



Moelleux choco banane

MERCREDI | 15  
Sep

**Courgettes Local  
râpées au pistou**



Oeufs durs surimi  
sauce cocktail

Salade verte

Colin sauce  
bouillabaisse



Pommes vapeur

Fenouil braisé

Rondele au poivre

Assortiment de laitages

Brioche aux pépites de  
chocolat

Corbeille de fruits



JEUDI | 16  
Sep

Tartare de tomates



Friand au fromage

Cheese burger

Pommes sautées

Epinards à la béchamel  
et ses croûtons

Brie

Assortiment de laitages

Poire au chocolat

Corbeille de fruits



Yaourt aromatisé

VENDREDI | 17  
Sep

Betterave terroir

Saucisson sec et  
cornichons  
Salade verte  
aux croûtons

Fish and chips

Julienne de  
légumes au jus

Riz créole

Fol épi petit roulé

Assortiment de laitages

Corbeille de fruits



Tarte au flan

Liégeois à la vanille



Verger  
EcoRespon



Produits  
locaux



Nouveauté

Ce menu est cuisiné par  
le chef ERIC WIBER  
et son équipe

SELF: COLLEGE - LYCEE - BTS

elior

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