


Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 08
Nov

Tomate vinaigrette orientale

Carottes râpées vinaigrette 

Saucisse fumée 


Lentilles Bio
Plat BIO

Saint-Paulin

Entremets au chocolat

Fruits 


MARDI | 09
Nov

Cake aux légumes 

Lasagne de légumes

Salade verte 

Camembert

Compote de fruits 

MERCREDI | 10
Nov

Macédoine à la mayonnaise

Cordon bleu

Coquillettes


Yaourt aromatisé

Fruits 

Gaufre

VENDREDI | 12
Nov

Friand à la mimolette 

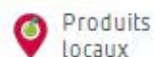
Filet de lieu
noir sauce safranée 

Carottes à la ciboulette

Riz Bio créole
Plat BIO

Fromage blanc

Fruits 



Produits
locaux



Origine
France



Verger
EcoRespon



Spécialité
du chef



Pêche
responsabl

Ce menu est cuisiné par
le chef JEROME LE STRAT
et son équipe

DÉJEUNER

elior 

Au menu cette semaine - Déjeuner



CABOURG



ANIMATION D'OUTRE-MER

LE JOUR DU Végé

LUNDI | 15 Nov

Betterave à la vinaigrette

Céleri rémoulade

Hachis Parmentier Local

Salade verte

Croûte noire

Ile flottante

Fruits

MARDI | 16 Nov

Coleslaw

Pesca de poisson pané et citron

Haricots verts

Saint-Paulin

Fruits

Compote de fruits

MERCREDI | 17 Nov

Salade de pâtes au surimi

Croque-monsieur

pain de mie, jambon épaule, emmental, Sauce

Salade verte

Fromage blanc

Gâteau au chocolat anglaise à l'orange

JEUDI | 18 Nov

Accras de morue

Salade verte

Colombo de volaille

Riz Bio créole

Plat Bio

Pommes de terre vapeur

pomme de terre local

Tomme blanche

Flan coco et ananas

Fruits

VENDREDI | 19 Nov

Crostini tomate emmental

Couscous végétarien

Brie

Chocolat liégeois



Produits locaux



Spécialité du chef



Verger EcoRespon



Pêche responsable



Végétarien



Ce menu est cuisiné par le chef JEROME LE STRAT et son équipe

DÉJEUNER

elior

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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

LUNDI | 22
Nov

Duo de saucissons
saucisson nature et fumé



Haut de cuisse
de poulet basquaise

Riz Bio créole
Plat BIO

Brie

Fruits



Crème brûlée



MARDI | 23
Nov

Potage de légumes frais



Nuggets de blé



Petits pois

Carottes locales
fraîches persillées



Tomme blanche

Fruits



MERCREDI | 24
Nov

Tarte chèvre tomate basilic

Steak haché



Pommes de terre sautées

Edam

Cookie



Fruits



JEUDI | 25
Nov

Friand à la mimolette



Filet de lieu
noir sauce safranée



Chou-fleur en gratin



Petit moulé

Fruits



Brownie



VENDREDI | 26
Nov

Taboulé

couscous, tomate, concombre, menthe, huile, poivre

Salade verte



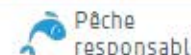
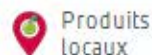
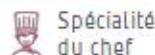
Rôti de bœuf



Pommes frites

Camembert

Mousse aux Spéculoos



Ce menu est cuisiné par
le chef JEROME LE STRAT
et son équipe

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

DÉJEUNER

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 29
Nov

Salade de pommes
de terre au cervelas

Penne à la bolognaise

Salade verte

Cotentin

Fruits

MARDI | 30
Nov

Salade verte Bio aux croûtons
Salade verte BIO

Parmentier de poisson

Pommes vapeur locales

Fromage blanc

Fruits

Grillé aux pommes

MERCREDI | 01
Dec

Pain de légumes

Croissant à l'emmental

Salade verte

Yaourt nature sucré

Glaces 6 ref

Fruits

JEUDI | 02
Dec

Velouté poireaux
pommes de terre

Ratatouille

Semoule aux épices

Brie

Entremets à la pistache

Fruits

VENDREDI | 03
Dec

Carottes râpées

Tomate locale ciboulette

Petit salé aux lentilles

Edam

Fruits

Eclair au chocolat



Origine
France



Produits
locaux



Verger
EcoRespon



Pêche
responsabl



Origine
France



Ce menu est cuisiné par
le chef JEROME LE STRAT
et son équipe

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

DÉJEUNER

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 06
Dec


Carottes râpées 

Endives aux noix

Haut de cuisse de poulet rôtie


Haricots verts


Saint-Paulin

Semoule au lait 

Fruits 

MARDI | 07
Dec

Potage de légumes frais 

Filet de lieu
à la crème de persil 

Riz Bio créole
Plat BIO

Tomme blanche

Cake aux pépites de chocolat

MERCREDI | 08
Dec

Salade verte

Pizza margherita

Yaourt aromatisé

Fruits 

Yaourt aromatisé

JEUDI | 09
Dec

Macédoine mayonnaise
1/2 œuf dur

Lasagne de légumes

Brie

Entremets à la vanille et
poires


Fruits 

VENDREDI | 10
Dec

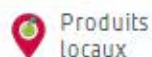
Raclette

Salade verte 

Fromage blanc

Fruits 

Salade de fruits



Produits locaux



Spécialité du chef



Verger EcoRespon



Pêche responsable

Ce menu est cuisiné par
le chef JEROME LE STRAT
et son équipe

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

DÉJEUNER

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

ANIMATION  LE SUCCULENT NOËL DU CHEF

LUNDI | 13
Dec

Betterave à la vinaigrette

Endives aux noix

Filet de colin meunière et citron

Blé et julienne de légumes


Fondu Président

Duo de mousses au chocolat


MARDI | 14
Dec

Pain de légumes


fromage blanc, semoule, oeuf, carotte, Sauce aneth,

Torti à la mexicaine 

Saint-Paulin

Compote de fruits 

MERCREDI | 15
Dec

Mousse de canard 


Escalope de dinde à la crème

Pommes duchesses

Brie


Bûche de Noël cacao

JEUDI | 16
Dec


Potage du jardinier local 

Brochette de dinde
marinade d'épices

Petits pois

Carottes fraîches
confites au miel 


Cotentin

Pain perdu 

VENDREDI | 17
Dec

Feuilleté strasbourgeois 

Mini-pizza

Cheeseburger 

Pommes frites


Assortiment fromages et
laitages

Fruits 


Bûche de Noël du chef




 Végétarien

 Spécialité
du chef

 Nouveauté

 Produits
locaux

 Verger
EcoRespon

Ce menu est cuisiné par
le chef JEROME LE STRAT
et son équipe

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

DÉJEUNER