

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI 13 Oct	MARDI 14 Oct		JEUDI 16 Oct	 LE JOUR DU VÉGÉTARIEN VENDREDI 17 Oct
Friand au fromage	Coleslaw 		Endives aux pommes locales 	Velouté carotte coco curcuma 
Houmous de lentilles corail au cumin	Salade verte mimolette		Rémoulade de céleri	Haricots verts vinaigrette
Soupe de chou fleur	Coquillettes au pistou <i>coquillettes, fromage, ail, basilic</i> 		Pâté de campagne	Chou rouge aux pommes
Cordon bleu	Brandade de poisson <i>Poissons, pomme de terre, polenta</i> 		Jambonneau	Boulettes soja sauce napolitaine 
Pavé de colin au basilic 	Saucisse fumée		Poissonnette 	Filet de lieu sauce crème citron
Petits pois 	Purée de pommes de terre		Fondue de poireaux	Macaroni
Semoule	Gratin de brocolis		Lentilles	Courgettes rôties
Yaourt nature sucré	Tomme blanche		Yaourt nature sucré	Fraidou
Yaourt aromatisé	Fromy		Yaourt aromatisé	Mimolette
Carré	Yaourt nature sucré		Emmental	Yaourt nature sucré
Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits 		Quatre-quarts et crème anglaise 	Corbeille de fruits 
Flan vanille caramel	Crème aux œufs		Corbeille de fruits 	Compote pommes spéculoos
			Pain 	Pain 



Pêche
responsable



HVE



Verger
EcoResponsable



Produit
local



Plat
durable



Spécialité
du chef



Recette
Signature



Plat
végétarien

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Téléchargez AppTable
apptable.elior.com

Découvrez notre blog



ST JOSEPH



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre