

OCTOBRE 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
21/08/2017 SEMAINE DU 02 au 06 OCTOBRE 2017	Salade de tomate / mozzarella vinaigrette maison Jambon de dinde Tortì au pesto Fromage blanc & sucre Compote pomme / cassis	Taboulé Poulet rôti au jus Brocolis Saint paulin Poire	Salade verte et crouton vinaigrette maison Cubes de colin sauce oseille Riz Basmati Saint Môret Mousse au chocolat	Friand au fromage Gigot d'agneau 4 épices Flageolets Brie Pomme	Coleslaw Hoki sauce ciboulette Gratin Crécy Cotentin Choux vanille
<b>TOUS FOUS DU GOUT - LES 5 CONTINENTS DANS MON ASSIETTE</b>					
SEMAINE DU 09 au 13 OCTOBRE 2017	<b>EUROPE</b> Duo carottes râpées vinaigrette terroir Emincé de bœuf sauce hongroise Farfalle & râpé Camembert Fromage blanc à la Russe (miel + dés de pomme granny)	<b>AFRIQUE</b> Potage oriental Filet de colin sauce crème vanille Jeunes carottes ciboulette Yaourt nature sucré Banane et chantilly	<b>AMERIQUE</b> Pain de maïs Fajitas à la volaille Salade verte vinaigrette maison Edam Milk shake au cacao	<b>ASIE</b> Salade asiatique (chou chinois, oignons frits vinaigrette au soja) Sauté de porc sauce brune Asie Riz cantonais Fraidou Moelleux yuzu mandarine	<b>OCEANIE</b> Betteraves Océanie (betteraves, mandarine, fromage blanc) Boulettes d'agneau sauce curry Purée de patate douce et pomme de terre Petits Suisse aux fruits Kiwi
SEMAINE DU 16 au 20 OCTOBRE 2017	Velouté carotte / coco Emincé de bœuf sauce aux oignons Pdt vapeur Yaourt velouté fruit Orange	Salade riz à la niçoise vinaigrette maison Filet de cabillaud sauce estragon Carottes Vichy Pont l'évêque Prunes	Betteraves vinaigrette maison Poulet rôti au jus Purée de potiron Edam Banane	Salade verte vinaigrette maison Gigot d'agneau au miel Haricots verts persillés Camembert Poire	Radis râpés vinaigrette maison Hoki pané & citron Courgettes & blé à la provençale Saint paulin Cocktail de fruit
SEMAINE DU 23 au 27 OCTOBRE 2017	Choux-fleur vinaigrette maison Escalope de dinde sauce bery Haricots beurre Tome blanche Semoule au lait	Endives/croutons/emmental vinaigrette maison Brandade de poisson Petit suisse aux fruits Poire	Céleri rémoulade Sauté de poulet sce andalouse Brocolis Edam Tarte normande	<b>Menu Canadien</b> Salade Colewlaw Boudin blanc aux pommes Pourtine (frites+sauce BBQ+râpé) Cheddar Carott cake & crème anglaise	Poireaux vinaigrette maison Colin sauce citron Epinard béchamel Fromage blanc & sucre Clafoutis aux cerises
SEMAINE DU 30 octobre 2017 au 3 NOVEMBRE 2017	Soupe de légumes Saucisses de Toulouse au jus Lentilles et carottes Yaourt nature & sucre Pomme rouge	Salade Coleslaw Escalope de poulet sauce paprika Blé aux petits légumes Mimolette Abricots au sirop	Férié	Pizza fromage Sauté d'agneau au jus Salsifi béchamel Babybel Orange	Salade verte vinaigrette maison Calamar à la romaine Polenta et sauce tomate Brie Cake au chocolat maison

Bon'app : <https://bonapp.elior.com/>

Hotline Elior : 01 41 29 38 64
























Restauration scolaire



Restauration centres de loisirs




Novembre 2017


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
02/10/2017					
SEMAINE DU 6 au 10 NOVEMBRE 2017	<p>Taboulé</p> <p>Cordon bleu à la dinde</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pomme</p> 	<p>Potage de courgettes</p> <p>Hoki sauce crème</p>  Haricots verts saveur du jardin	<p>Menu oriental</p> <p>Concombre à la menthe</p> <p>Tajine d'agneau</p> <p>Semoule</p> <p>Faisselle &amp; miel</p> <p>Tarte noix de coco</p> 	<p>Salade anglaise au cheddar (Iceberg, cheddar, croûton, vinaigrette terroir)</p>  Rôti de bœuf au jus	<p>Pomelos &amp; sucre</p> <p>Lasagnes au saumon</p>  Camembert
SEMAINE DU 13 au 17 NOVEMBRE 2017	 Crêpe au fromage	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Penne Romagnola &amp; râpé (oignons, courgettes, sauce tomate/basilic)</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Ananas au sirop</p> 	<p>Potage Dubarry (choux-fleur)</p> <p>Andouillette sauce dijonnaise</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Cantal</p> <p>Pomme</p> 	<p>Salade verte &amp; croutons vinaigrette maison</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Blettes béchamel</p> <p>Camembert</p> <p>Moelleux chocolat/ banane</p> 	<p>Betteraves vinaigrette maison</p> <p>Filet de cabillaud sauce cubaine</p>  Ratatouille & riz
SEMAINE DU 20 au 24 NOVEMBRE 2017	 Duo carottes râpées	<p>Potage de légumes</p> <p>Côte de porc sauce charcutière</p> <p>Endives braisées</p>  Yaourt nature & sucre <p>Banane</p> 	<p>Chou blanc sauce enrobante à l'échalote</p> <p>Quenelles de brochet sauce lombarde</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Kiwi</p> 	<p>Une Montagne de Saveurs</p> <p>Chiffonnade de salade vinaigrette brunoise</p>  Emincé de poulet sauce Montboissier <p>Légumes aux parfums de montagne</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Cake aux myrtilles maison</p> 	<p>Pâté de volaille</p> <p>Colin sauce méridionale</p>  Blé à la tomate <p>Bûchette de chèvre</p> <p>Orange</p>
SEMAINE DU 27-nov. au 1er DECEMBRE 2017	<p>Salade de riz à la catalane</p> <p>Omelette nature</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pomme</p> 	<p>Salade Coleslaw</p> <p>Farfalles à la bolognaise &amp; râpé</p> <p>Tomme noire</p> <p>Poire au sirop</p> 	<p>Potage de potiron</p> <p>Sauté de veau marengo</p> <p>Polenta</p> <p>Fromage blanc &amp; sucre</p> <p>Orange</p> 	<p>Salade verte aux dés d'emmental</p> <p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Lentilles &amp; carottes</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Kiwi</p> 	<p>Pomelos &amp; sucre</p> <p>Hoki sauce ciboulette</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Gouda</p> <p>Roulé au chocolat</p> 


Bon'app : <https://bonapp.elior.com/>

Hotline Elior : 01 41 29 38 64

 Restauration scolaire

 Restauration centres de loisirs

Produit issu de l'agriculture biologique 

Bœuf race à viande 

Label Rouge 