


Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 13
Jun


Œufs durs mayonnaise Bio
Plat BIO

Emincé de dinde
à la provençale 


Crêpe fromage


Carottes et navets

Munster Saint Benoit
Plat BIO 

Corbeille de fruits 


MARDI | 14
Jun

Salade verte 


Filet de hoki
sauce citron 

Haricots verts flageolets

Petit moulé noix

Crème dessert
vanille locale 

MERCREDI | 15
Jun


Coleslaw
carotte, chou blanc 

Chipolatas aux herbes

Quenelles nature
sauce tomate

Ratatouille et semoule


Edam Bio
Plat BIO

Flan chocolat local 

JEUDI | 16
Jun

Assiette de salami


Salade de pois chiches

Sauté de porc
à l'estragon 

Pesca de poisson
pané et citron


Macaroni Bio
Plat BIO

Fromage frais
nature sucré


Corbeille de fruits 

VENDREDI | 17
Jun

Melon vert

Chili végétarien 

Brie Bio
Plat BIO

Clafoutis abricots 



Label Rouge



Produits
locaux



Verger
EcoRespons



Pêche
responsable



Végé
Végétarien



Spécialité
du chef



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli **App' Table**

apptable.elior.com

Télécharger dans
l'App Store

DISPONIBLE SUR
Google Play

elior 