Menu

Semaine du 4 au 8 mars 2024

5 compo
EGALIM
SELF

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé			
Potage cultivateur (carottes, navets, poireaux)	Salade de blé à la parisienne (maïs, tomates, basilic)	Scarole et croûtons Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)	Roulade de volaille et cornichons
Sauté de dinde *sauce charcutière (tomate, cornichon)*	Bouchées de blé et ketchup	Pavé de merlu sauce ciboulette	Sauté de bœuf aux olives	Coquillettes de la mer (moules, crème, julienne de légumes, curry)
Pommes campagnardes	Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats	Riz pilaf	Petits pois braisés	
Saint Nectaire	Yaourt aromatisé	Coulommiers	Fraidou	Fromage frais nature
Fruit de saison	Fruit de saison	Flan vanille coco	Moelleux au chocolat frais	Fruit de saison

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Menu

Semaine du 11 au 15 mars 2024

5 compo
EGALIM
SELF

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Salade de mâche et betteraves Vinaigrette terroir (huile olive, balsamique)	Salade de pommes de terre californienne (maïs, ananas, petis pois, tomate)	Radis rondelles et maïs en salade, vinaigrette nature	Rillettes de maquereau tomatées	Carottes râpées Vinaigrette persil
Boulgour et égrené végétal à la marocaine (tomate, oignon, cumin, anis, cardamome, raisins et abricots secs)	Sauté de dinde sauce vallée d'Auge	Burger de veau sauce marengo (champignons, tomate)	Rôti de bœuf sauce tartare	Poissonnette et citron
	Chou fleur béchamel	Macaronis	Purée potiron céleri carottes pommes de terre	Haricots beurre
Fromage fondu Président	Fromage frais aux fruits	Brie	Gouda	Yaourt nature
Compote de pommes	Fruit de saison	Gélifié vanille	Fruit de saison	Beignet aux pommes

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Menu

Semaine du 18 au 22 mars 2024

5 compo
EGALIM
SELF

LA ROUTE DE NOS SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

CC CORRIGO DES PAPILLES

LE JOUR DU Végé

LA COURSE DES RECETTES FRANÇAISES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux légumes (carottes, poireaux, navets)	Céleri rémoulade	Pizza tomate fromage	**Œuf dur sauce cocktail (ketchup, mayonnaise, fromage blanc) sur salade**	Salade de coquillettes à la catalane (tomate, poivrons, olives), vinaigrette nature
Bœuf bourguignon (carottes, champignons)	Omelette	Colin poêlé et citron	**Choucroute (saucisse de francfort, saucisson cuit, chou et pommes de terre)** **Choucroute de la mer (colin sauce crème et fruits de mer, chou et pommes de terre)**	Pavé de merlu sauce curry
Pommes rissolées	Riz sauce tomate	Epinards béchamel		Carottes Vichy
Cantal	Petit moulé nature	Yaourt aromatisé	**Camembert**	Fromage frais nature
Fruit de saison	Flan nappé caramel	Fruit de saison	**Gâteau de Savoie**	Fruit de saison

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Menu

Semaine du 25 au 29 mars 2024

5 compo
EGALIM
SELF

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				LE JOUR DU Végé
Crêpe au fromage	Salade de mâche et maïs Vinaigrette à la pomme	Cremeux frais aux radis (radis râpé, fromage blanc, ciboulette, citron)	Carottes râpées, vinaigrette échalote	Betteraves en salade, vinaigrette persil
Sauté de porc sauce lyonnaise (oignon) ** Sauté dinde* *sauce lyonnaise*	Colin au crumble de pain d'épices	Rôti de bœuf et jus	Emincé de volaille sauce hongroise	Tortis lentilles et maïs
Petits pois à la paysanne	Boulgour et jus	Pommes de terre et brunoise de légumes (carottes, navets, poireaux, céléri)	Haricots verts	
Coulommiers	Fraidou	Saint Paulin	Fromage frais aux fruits	Yaourt nature
Fruit de saison	Compote pomme banane	Mousse au chocolat au lait	Doughnuts au sucre	Fruit de saison

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Menu

Semaine 01 au 05 avril 2024

5 compo
EGALIM
SELF

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				LE JOUR DU Végé
	Potage freneuse (Navets)	Salade iceberg et dés de mimolette, vinaigrette moutarde à l'ancienne	Saucisson à l'ail et cornichons * *Roulade de volaille et cornichons*	Taboulé
FERIE	Saucisse de volaille	Pavé de merlu sauce ciboulette	Rôti de veau sauce normande (crème, champignons)	Bâtonnets végétariens (sticks), sauce fraîcheur (fromage blanc, ciboulette, citron)
	Haricots rouges à la mexicaine	Epinards et pommes de terre béchamel	Purée de pommes de terre	Carottes Vichy
	Fromage fondu Présidente	Gorgonzola AOP	Yaourt nature	Abondance
	Fruit de saison	Compote de pomme abricot	Moëlleux chocolat noisettes et chocolat de Pâques	Fruit de saison

Production locale	*Produits BIO*	*Bleu blanc cœur*	*Nouvelles recettes*	*Appellation d'Origine Protégée*
Viande racée	*Label Rouge*	*Pêche responsable*	*Appelation d'origine contrôlée*	*Indication Géographique Protégée*
Spécialité du chef	*Viande d'origine Française*	*Plat végétarien*		

Menu

Semaine du 08 au 12 avril 2024

5 compo
EGALIM
SELF

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU Végé	
Salade d'endives et croûtons Vinaigrette à la pomme	Salade de tortis au pesto	Concombres à la crème ciboulette	Betteraves, vinaigrette nature	Carottes râpées Vinaigrette miel
Colin gratiné au fromage	Sauté de bœuf sauce bobotie (cannelle, cumin, raisins et abricots secs)	Couscous aux boulettes d'agneau	Pommes de terre et lentilles à la provençale (aux herbes de provence)	Poulet rôti
Riz au curry	Haricots beurre	Semoule et légumes couscous		Chou fleur béchamel
Tomme blanche	Yaourt nature	Saint Paulin	Fromage frais aux fruits	Petit moulé nature
Gélifié chocolat	Fruit de saison	Compote pomme	Fruit de saison	Chou vanille

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

elior

Vacances

Menu

Semaine du 15 au 19 avril 2024

5 compo
EGALIM
SELF

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé			
Concombres, vinaigrette échalote	Salade coleslaw (carotte et chou blanc mayonnaise)	Taboulé	Carottes râpées Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Œuf dur mayonnaise
Pavé de merlu sauce rougail (tomate, curcuma, jus de citron)	Boulgour tandoori (poireaux, carottes, navets, haricots rouges, épices tandoori)	Rôti de boeuf sauce aux olives	Sauté de porc sauce dijonnaise * *Sauté de dinde sauce dijonnaise*	Steack de colin sauce sétoise (tomate, épice safranée, estragon)
Riz et haricots rouges		Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et orange) et haricots plats	Choux de Bruxelles	Purée de pommes de terre
Saint Nectaire	Gouda	Yaourt aromatisé à la vanille	Fraidou	Fromage frais nature
Flan nappé au caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Cake au miel	Fruit de saison

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

elior Vacances

Menu

Semaine du 22 au 26 avril 2024

5 compo
EGALIM
SELF

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				LE JOUR DU Végé
Crêpe au fromage	Scarole et croûtons Vinaigrette nature	Endives aux pommes, vinaigrette miel	Chou fleur sauce cocktail	Carottes râpées sauce enrobante échalote
Sauté de bœuf sauce pain d'épices (oignon, pain d'épices)	Calamars à la romaine et citron	Burger de veau sauce curry	Penne à la bolognaise	Omelette
Carottes Vichy	Epinards et pommes de terre béchamel	Blé		Petits pois saveur jardin
Yaourt nature	Fromage fondu Président	Mimolette	Brie	Fromage frais aux fruits
Fruit de saison	Compote de pommes	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Tarte normande fraîche

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Menu

Semaine du 29 avril au 3 mai 2024

5 compo
EGALIM
SELF

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU Végé	
Salade iceberg et maïs Vinaigrette agrumes	Taboulé au boulgour (poivron, tomate, jus de citron)		Macédoine mayonnaise	Salade coleslaw (carotte et chou blanc mayonnaise)
Sauté de porc sauce basquaise (tomate, poivron) Colin mariné ail et fines herbes	Nuggets de poisson et citron	**FERIE**	Cappelletti sauce tomate	Aiguillettes colin pané et citron
Lentilles	Chou fleur béchamel			Ratatouille et blé
Cantal	Fromage frais nature		Petit moulé nature	Yaourt aromatisé
Gélifié vanille	Fruit de saison		Fruit de saison	Cake à l'orange

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée