

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU ^{du} ^{Yogé}

LUNDI
08
Nov

Macédoine
mayonnaise

Hachis Parmentier

Salade verte

Fromage blanc

Brie

Moelleux au citron

MARDI
09
Nov

Carottes râpées
vinaigrette du terroir

Viennoise de dinde

Petits pois

Tomme blanche

Yaourt aromatisé

Compote pommes

Pomme granny

MERCREDI
10
Nov

Tortil au surimi

Chorizette
de porc

Ratatouille
et semoule

Saint-Paulin

Crème dessert
vanille Bio

JEUDI
11
Nov

Salade verte
aux croûtons

Stick de
colin citron

Riz aux petits
légumes

Vache qui rit

Fromage frais
nature sucré

Flan vanille caramel

Flan chocolat

FRIDAY
12
Nov



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



ANGLURE SQFG

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU  Wéga

LUNDI 15 Nov

Céleri rémoulade

Penne achard de légumes 

Camembert

Petits suisses naturels sucrés

Mousse chocolat au lait

MARDI 16 Nov

Betterave à l'échalote

Sauté de poulet sauce forestière

Lentilles aux petits légumes

Yaourt aromatisé

Petit moulé noix

Poire Bio Plat Bio

Compote de poires

MERCREDI 17 Nov

Duo endives iceberg caramel pain d'épices

Rissolette de porc sauce moutard

Navets braisés

Mimolette


Flan chocolat

SAVEURS D'OUTRE-MER 

JEUDI 18 Nov

Accras de morue

Boulettes de bœuf à l'aigre douce

Purée de patates douces et pomm 

Tomme noire

Yaourt nature sucré

Salade exotiques aux 5 fruits

SAVEURS D'OUTRE-MER 

VENREDI 19 Nov

Toast à l'avocat 

Hoki sauce coco 

Poêlée de Guyane céleri, carotte, champignons

Fromage frais nature sucré

Fraidou

Beignet ananas

 Wéga  Végétarien  Nouveauté  Spécialité du chef  Pêche responsable

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



ANGLURE SQFG

elior 

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU végétarien

LE JOUR DU végétarien	22 Nov	23 Nov	24 Nov	25 Nov	26 Nov
LUNDI	Rosette	Rapé chou rouge sauce échalote	Tomate au chèvre	Coquillettes sauce cocktail	Salade verte au jambon
	Ravioli à la volaille	Riz à la mexicaine <small>formale, haricot rouge, ail, riz</small>	Echine de porc demi-sel	Sauté de bœuf en estouffade	Filet de colin meunière et citron
	Saint-Paulin	Pavé 1/2 sel	Purée de pommes de terre	Carottes berbères	Epinards à la béchamel
	Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré Bio	Yaourt nature sucré	Cotentin	Fromage blanc
	Flan à la vanille	Banane Bio <small>Plat BIO</small>	Compote de poires	Cookies	Saint-Nectaire 
	Flan chocolat	Compote pommes bananes			Pomme bicolore Bio <small>Plat BIO</small>
					Orange Bio <small>Plat BIO</small>

 Végé  Végétarien  Produits locaux  App. Origine Pr.

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



ANGLURE SQFG

elior 

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

LE JOUR DU Végé	01 Dec	02 Dec	03 Dec
LUNDI 29 Nov	MERCREDI 01 Dec	JEUDI 02 Dec	VENDREDI 03 Dec
Poireaux vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette du terroir	Friand au fromage	Saucisson à l'ail
Tomate farcie	Tortis houmous végétarien 	Emincé de dinde sauce à l'ancienne	Colin sauce Spéculoos 
Riz créole	Chou-fleur en gratin	Potatoes toast	Duo de haricots verts et haricots beurr
Fondu Président	Yaourt nature sucré	Fromage fondu au chèvre	Fromage blanc
Yaourt aromatisé	Vache qui rit Bio	Fromage frais nature sucré	Camembert
Crème dessert à la vanille	Poire 	Compote pommes fraises	Cocktail de fruits
Crème dessert au chocolat	Cubes de pêches	Pomme golden 	Ananas au sirop

 Produits locaux  Végé Végétarien  Verger Eco-Respon  Pêche responsable

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



ANGLURE SQFG

elior 

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

LE JOUR DU Végé	06 Dec	07 Dec	08 Dec	09 Dec	10 Dec
	LUNDI Œufs durs sauce cocktail	MARDI Salade verte au maïs	MERCREDI Fenouil émincé vinaigrette	JEUDI Pâté de campagne	VENDREDI Coleslaw
	Lasagne bolognaise	Carré de porc fumé	Jambon de dinde	Poulet yassa	Nuggets de poisson
	Yaourt nature sucré	Choucroute légume	Blettes à la voisonnaise	Courgettes à la ciboulette	Pommes vapeur
	Fraidou	Cotentin	Tomme blanche	Fromage blanc	Saint-Paulin
	Clémentine	Yaourt aromatisé	Compote de pommes	Gouda	Fromage frais aux fruits Bio
	Compote pommes pêches	Riz au lait nappé caramel		Banane Bio <small>Fruit BIO</small>	Crêpe caramel au beurre salé
				Abricot au sirop	

Produits locaux  Pêche responsable

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



ANGLURE SQFG

elior 