

Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU Végé

LUNDI 03 Jan

Betterave à la vinaigrette

Ravioli à la volaille

Madeleine

Ananas au sirop

MARDI 04 Jan

Mélange salade noix et pommes

Boulettes de bœuf sauce tomate

Purée de pommes de terre

Saint-Paulin

Yaourt aromatisé

Crème dessert au caramel

Crème dessert à la vanille

MERCREDI 05 Jan

Chou blanc sauce échalote

Omelette nature

Chou-fleur en gratin

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

JEUDI 06 Jan

Coleslaw

Colombo de porc

Boulgour pilaf

Tomme blanche

Fromage frais nature sucré

Galette des rois frangipane

VENDREDI 07 Jan

Pâté de foie

Blanquette de colin

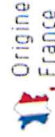
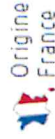
Haricots beurre saveur du midi

Emmental

Petits suisses natures sucrés

Pomme golden

Compote pommes



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



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



ANGLURE SQFG



Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

LUNDI 10 Jan

Céleri rémoulade

Nuggets de blé

Gratin de pommes de terre (Sarran)

Fondue Président

Yaourt nature sucré

Compote pommes abricots

Pomme bicolore

MARDI 11 Jan

Tomate au surimi

Emincé de dinde à la provençale

Epinards à la béchamel

Brie

Petit Bio fruits lait entier
Plat BIO

Tarte aux pommes

MERCREDI 12 Jan

Duo choux blanc et rouge

Merguez

Carottes berbères

Fromage blanc

Moelleux bananes chocolat

JEUDI 13 Jan

Taboulé

Emincé de bœuf à la bourguignonne

Printanière de légumes

Yaourt nature sucré

Fromage fondu à l'emmental

Poire locale

Purée de pommes et poires Bio
Plat BIO

VENREDI 14 Jan

Saucisson à l'ail

Pavé de colin sauce curry

Riz thaï

Fraidou

Yaourt aromatisé

Flan à la vanille

Flan chocolat



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Végé Végétarien Verger EcoRespons Produits locaux

Nouveauté Origine France

Pêche responsable

Scannez et découvrez la nouvelle appli *App' Table*

appatable.elior.com

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

ANGLURE SQFG

elior

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

LUNDI 17 Jan	MARDI 18 Jan	MERCREDI 19 Jan	JEUDI 20 Jan	VENDREDI 21 Jan
Concombre vinaigrette du terroir	Endives aux croûtons	Fenouil émincé vinaigrette	Quiche lorraine	Salade verte aux croûtons
Saucisse de Strasbourg	Quenelles nature sauce tomate	Bœuf au jus	Poulet sauce poulette	Gratin de la mer colin, vin blanc, crème, champignon, moule,
Potatoes	Chou-fleur en gratin	Haricots verts	Jardinière de légumes	Farfalle
Camembert	Fromage blanc	Cotentin	Yaourt nature sucré	Tomme noire
Petits suisses nature sucrés	Vache qui rit		Rondelé ail fines herbes	Fromage frais nature sucré
Banane	Cake aux fruits	Compote de pommes	Riz au lait nappé caramel	Mousse chocolat au lait
Compote pommes bananes				

Produits locaux



Pêche responsable



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli
App' Table
appetable.elior.com



ANGLURE SQFG



Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

LUNDI 24 Jan

Œufs durs mayonnaise

Saucisse de Toulouse au four

Lentilles

Fondus Président

Yaourt nature sucré

Compote pommes bananes

Banane Bio
Plat Bio

MARDI 25 Jan

Salade piémontaise

Kefta à l'agneau sauce cumin

Semoule aux pois chiches

Fromage frais nature sucré

Chèvre buchette

Pomme granny

Poire

MERCREDI 26 Jan

Duo endives iceberg
caramel pain d'épices

Spaghetti houmous
végétarien

Tomme blanche

Entremets caramel

JEUDI 27 Jan

Salade verte

Tartiflette

Yaourt aromatisé

Saint-Paulin

Eclair au chocolat

VENDREDI 28 Jan

Carottes râpées
vinaigrette du terroir

Filet de colin
meunière et citron

Emincé de poireaux
et pommes de terre

Fraidou

Fromage blanc

Flan chocolat

Flan à la vanille

Produits locaux
Végé Végétarien
Spécialité du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli
apptable.elior.com



ANGLURE SQFG

elior

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

LES FESTIVITÉS LUNAIRES DU CHEF

L'EXQUISE CHANDELEUR DU CHEF

LUNDI | 31 Jan

Betteraves

Nuggets de poisson

Epinards à la béchamel

Yaourt nature sucré

Compote pommes

MARDI | 01 Fev

Nems au poulet

Nouilles sautées au poulet mariné

Cotentin

Ananas Bio Plat BIO

MERCREDI | 02 Fev

Céleri rémoulade aux pommes

Chili con carne

Fromage blanc

Entremets à la vanille

JEUDI | 03 Fev

Salade de penne vinaigrette

Sauté de bœuf miron-ton

Poêlée du jardin

Brie

Crêpe caramel au beurre salé

VENDREDI | 04 Fev

Chou rouge sauce mangue (Sarran)

Blanquette de colin sauce safran

Chou-fleur et pommes de terre

Emmental français

Banane Bio Plat BIO

Pêche responsable

Spécialité du chef



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



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



ANGLURE SQFG

