

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 07
Nov

Betterave Bio
Plat BIO

Concombre vinaigrette

Saucisse de Strasbourg

Purée de potiron
et pomme de terre

Choux fleurs au curry

Pavé 1/2 sel

Crème caramel

Barre bretonne

MARDI | 08
Nov

Salade de riz
riz, haricot rouge, poivrons


Rillettes de porc

Escalope de veau hachée

Carottes saveur du jardin

Penne

Emmental

Corbeille de fruits 


Tarte aux pommes

LE JOUR DU 

JEUDI | 10
Nov

Coleslaw
carotte, chou blanc


Friand au fromage

Omelette nature Bio
Plat BIO 

Epinards à la béchamel




Riz pilaf

Fromage frais aux fruits

Gâteau au yaourt 

Mousse chocolat au lait



 Verger EcoRespon  Végétarien  Spécialité du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef PAUL Luc
et son équipe

ARSB BOUFFERE

elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 14
Nov

Friand au fromage


Pâté de campagne

Emincé de bœuf
à la bourguignonne

Haricots verts

Riz créole

Yaourt nature sucré


Corbeille de fruits 

Muffin nature pépites choco noir

MARDI | 15
Nov

Carottes râpées

Macédoine à la vinaigrette

Tortis houmous végétarien 

Torsade

Petits pois

Camembert Bio
Plat BIO


Compote de pommes

Smoothie à la fraise

JEUDI | 17
Nov

Endives vinaigrette caramel

Accras de morue

Sauté de dinde
à la provençale 

Boulgour pilaf

Carottes béchamel

Mimolette


Crème dessert vanille


Crêpe au sucre

VENDREDI | 18
Nov

Chou blanc Bio
Plat BIO


Quiche lorraine

Stick de poisson pané 

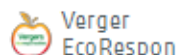
Purée de patates
douces et pommes de terre 

Haricots verts

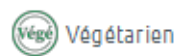
Fromage blanc

Cake citron 

Fruits



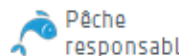
Verger
EcoRespon



Végétarien



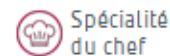
Label
Rouge



Pêche
responsabl



Nouveauté



Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef PAUL Luc
et son équipe

ARSB BOUFFERE

elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 21
Nov

Coquillettes sauce cocktail

Duo de saucissons

Omelette au fromage



Ratatouille

Semoule aux épices

Yaourt nature sucré Bio

Plat Bio

Corbeille de fruits



Flan chocolat

MARDI | 22
Nov

Carottes râpées vinaigrette

Endives vinaigrette terroir

Jambon blanc



Pommes cubes rissolées

Blettes au gratin
sauce béchamel

Brie

Compote tous fruits

Mini-choux à la vanille et
chocolat

JEUDI | 24
Nov

Betterave vinaigrette agrume

Duo concombre maïs

Rôti de dinde au jus



Flageolets

Poêlée de brocolis
et champignons

Cotentin

Fruits

Salade de fruits exotiques

VENDREDI | 25
Nov

Œufs durs mayonnaise

Chou blanc sauce échalote

Filet de colin meunière et citron

Carottes laquées

Penne

Fromage frais nature

Beignet chocolat noisette

Panna cotta noix de coco



Végétarien



Verger
EcoRespon



Label
Rouge

Ce menu est cuisiné par
le chef PAUL Luc
et son équipe

ARSB BOUFFERE

elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine


Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 28
Nov

Salade au cœurs
de palmier et feta

Pamplemousse

Penne végétale haricots
paprika coco 

Penne

Haricots verts


Fondu Président

Flan vanille caramel

Barre bretonne

MARDI | 29
Nov

Pâté de foie


Rillettes à la sardine 

Emincé de porc
au gingembre et au miel

Purée de pommes de terre


Epinards à la béchamel

Fromage blanc Bio

Corbeille de fruits 

Mousse aux Spéculoos

JEUDI | 01
Dec

Duo endives iceberg
caramel pain d'épices 


Terrine de légumes

Nuggets de volaille

Carottes et navets

Pommes smile

Brie


Gâteau au yaourt 

Fromage blanc
crème de marrons

VENDREDI | 02
Dec

Quiche lorraine


Salade verte aux croûtons

Blanquette de colin 

Riz Bio pilaf

Brunoise de légumes

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits 

Chou à la crème



Nouveauté



Signature
Elior



Verger
EcoRespon



Spécialité
du chef



Pêche
responsabl

Ce menu est cuisiné par
le chef PAUL Luc
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

ARSB BOUFFERE

elior 

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 05
Dec

Taboulé


Betterave en salade

Galopin de veau grillé

Chou-fleur en gratin

Riz pilaf

Saint-Paulin

Corbeille de fruits 

Compote pommes fraises

MARDI | 06
Dec

Céleri rémoulade

Pâté de foie

Ravioli à la volaille

Tomme blanche


Compote pommes bananes

Beignet pomme

JEUDI | 08
Dec

Carottes râpées
vinaigrette du terroir

Macédoine mayonnaise

Rôti de porc au curry 

Lentilles et carottes

Blettes au gratin
sauce béchamel

Petit moulé

Crème dessert au caramel

Mini-choux à la vanille et
chocolat

VENDREDI | 09
Dec

Riz et moules au curry


Friand au fromage

Omelette Bio 
Plat BIO

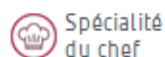
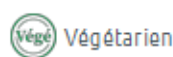
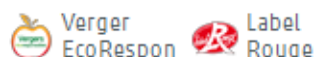
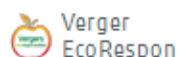
Bouquetière de légumes
pomme de terre, carottes, haricots

Macaroni

Fromage blanc

Gâteau au chocolat 

Fruits



Ce menu est cuisiné par
le chef PAUL Luc
et son équipe

ARSB BOUFFERE

elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine


Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 12
Dec

Betterave à la vinaigrette

Coquillettes sauce cocktail

Couscous végétarien 

Fondu Président


Compote de pommes

Roulé au chocolat


MARDI | 13
Dec

Salade verte au maïs

Taboulé

Penne à la bolognaise 

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits 


Douceur aux myrtilles



LE SUCCULENT
NOËL DU CHEF

JEUDI | 15
Dec

Mousse de canard

Salade Noël en Provence 

salade, sauce vinaigrette framboise, abricot,

Fricassée de dinde aux marrons

Pommes noisettes

Haricots verts

Tomme blanche


Cake crousti chocolat


Salade de fruits exotiques

VENDREDI | 16
Dec

Salade de riz

riz, haricot rouge, polvrons

Chou rouge aux pommes
locales 

Filet de colin
meunière sauce barbecue 

Purée de carottes persillées

Riz de grand-mère

Vache qui rit

Petit pot vanille chocolat

Crème dessert au caramel



Végétarien



Origine
France



Verger
EcoRespon



Nouveauté



Produits
locaux

Ce menu est cuisiné par
le chef PAUL Luc
et son équipe

ARSB BOUFFERE

elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine