

Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 04
Sep

Crêpe au fromage

Acras de morue

Omelette nature

Piperade

Riz créole

Fondu Président

Corbeille de fruits Bio
Plat Bio

Ananas au sirop



MARDI | 05
Sep

Melon

Concombre à la crème

Poulet sauce poulet

Julienne de légumes

Semoule berbère

Petit moulé

Mousse chocolat au lait

Liégeois à la vanille

JEUDI | 07
Sep

Pastèque

Tomate et surimi

Emincé de bœuf
à la bourguignonne

Petits pois

Penne

Yaourt nature sucré Bio
Plat Bio

Barre bretonne

Bande marbré

VENDREDI | 08
Sep

Carottes Bio râpées
Plat Bio

Salade verte aux noix

Filet de colin meunière et citron

Riz aux petits légumes

Courgettes à la provençale

Emmental

Crème dessert vanille Bio
Plat Bio

Mousse aux Spéculoos



Végé Végétarien

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



Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 11
Sep

Betterave sauce crémeuse

Chou-fleur vinaigrette

Nuggets de volaille

Haricots verts

Purée de pommes de terre

Yaourt nature sucré

Banane

Orange

MARDI | 12
Sep

Coleslaw
carotte, chou blanc

Champignons à la crème

Semoule tandoori



Camembert Bio

Compote pommes Bio

Abricot au sirop

JEUDI | 14
Sep

Melon

Pastèque

Ravioli à la volaille

Tomme blanche

Timbaline vanille chocolat

Timbaline vanille fraise

VENDREDI | 15
Sep

Macédoine mayonnaise

Poireaux vinaigrette

Pavé de colin
à la provençale



Courgettes Bio à la provençale
Flat Bio

Riz créole

Petit moulé

Donuts

Tarte au citron



Végétarien



Pêche
responsable

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

LUNDI | 18
Sep

Duo de saucissons

Mortadelle

Boulettes de
bœuf sauce tomate

Carottes braisées

Pommes cubes rissolées

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



Banane chocolat

MARDI | 19
Sep

Chou blanc Bio
Plat BIO

Salade club
feuille de chêne, jambon, emmental, tomate

Blanquette de colin



Riz Bio pilaf

Ratatouille

Mimolette

Fromage blanc à la mangue

Liégeois à la vanille

JEUDI | 21
Sep

Carottes râpées

Concombre Bio
Plat BIO

Galopin de veau grillé

Epinards à la béchamel

Pommes persillées

Brie

Eclair au chocolat

Tarte aux pommes



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

VENDREDI | 22
Sep

Œufs durs mayonnaise

Maquereaux à la tomate

Tortis houmous végétarien

Fraidou

Corbeille de fruits Bio
Plat BIO

Compote pommes



Verger
EcoRespon Pêche
responsabl Végé Végétarien

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

LUNDI | 25
Sep

Pâté de campagne

Pâté en croûte

Cordon bleu

Côtes de blettes arrabiata

Purée de courgettes

Tomme blanche

Corbeille de fruits



Salade orange

MARDI | 26
Sep

Chou rouge Bio vinaigrette
Plat Bio

Croquant de salade
salade, ananas, tomate, Vinaigrette, pêche

Chipolatas grillées

Petits pois carottes

Lentilles aux petits légumes

Yaourt nature lait entier
Plat BIO

Gaufre fantasia

Roulé aux framboises



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

JEUDI | 28
Sep

Carottes Bio râpées
Plat Bio

Radis beurre

Omelette nature Bio
Plat BIO



Courgettes chapelure Antilles

Pommes cubes rissolées

Saint-Paulin

Flan les 2 vaches
plat bio

Yaourt aux fruits

VENDREDI | 29
Sep

Salade hollandaise
salade, tomate, gouda

Salade verte au maïs

Poissonnette

Ratatouille

Riz pilaf

Fondu Président

Timbaline vanille fraise

Timbaline vanille chocolat



Verger
EcoRespon



Végétarien

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

LUNDI | 02
Oct

Coleslaw Bio
carotte et chou blanc Bio

Cœur de frisée aux lardons

Sauté de dinde
à la provençale

Purée de pommes de terre

Haricots beurre en persillade

Petit moulé ail et fines herbes

Corbeille de fruits

Poire sauce chocolat

MARDI | 03
Oct

Chou blanc aux épices

Tomate vinaigrette

Rôti de porc au jus

Piperade

Boulgour pilaf

Yaourt nature sucré

Mini-choux à la vanille et
chocolat

Donuts au cacao



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

JEUDI | 05
Oct

Œufs durs mayonnaise

Rillettes à la sardine

Blé égrené marocaine

Coulommiers

Compote pommes bananes

Ananas au sirop

VENDREDI | 06
Oct

Quiche lorraine

Friand à la viande

Pavé de colin sauce citron

Carottes Bio à la crème

Torsade

Tomme blanche

Banane

Kiwi



Label
Rouge



Verger
EcoRespon



Végé
Végétarien



Pêche
responsabl

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



MENU À THÈME

LUNDI | 09
Oct

Betterave Bio
Plat BIO

Chou-fleur sauce aurore

Penne à l'andalouse



Yaourt nature sucré Bio
Plat BIO

Corbeille de fruits



Compote pommes bananes



MENU À THÈME

MARDI | 10
Oct

Endives vinaigrette caramel

Salade de pommes
de terre au curry

Poulet sauce champignons

Duo de haricots
verts et haricots beurres

Riz créole

Saint-Paulin

Compote pommes fraises

Pomme au four



MENU À THÈME

JEUDI | 12
Oct

Salade colombienne
haricot rouge, salade, maïs, cœur de palmier

Salade aux 2 fromages

Boulettes au
veau sauce poivrade

Chou-fleur persillés

Semoule berbère

Petit moulé

Flan à la vanille

Fromage blanc
crème de marrons



MENU À THÈME

VENDREDI | 13
Oct

Acras de morue

Nems au poulet

Filet de hoki à la provençale



Epinards à la béchamel

Pommes cubes rissolées

Brie

Beignet framboise

Gâteau au yaourt



Végétarien



Verger
EcoRespon



Pêche
responsabl



Spécialité
du chef



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
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 16
Oct

Pâté de foie

Mortadelle

Emincé de dinde
à la provençale

Printanière de légumes

Pommes persillées

Petit moulé

Compote pommes abricots

Corbeille de fruits Bio
Plat Bio

MARDI | 17
Oct

Carottes Bio râpées
Plat Bio

Salade Marco Polo

Omelette nature



Coquillettes Bio
Plat Bio

Navets saveur du midi

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits



Méli-mélo de fruits
cocktail de fruits, jus de tomate, sirop grenadine,

JEUDI | 19
Oct

Chou blanc Bio
Plat Bio

Emincé de tomate

Emincé de porc au caramel

Haricots verts Bio

Pommes sautées

Pavé 1/2 sel

Beignet chocolat noisette

Chou à la crème

VENDREDI | 20
Oct

Crêpe au fromage

Friand au fromage

Poissonnette

Courgettes à l'orientale

Riz aux petits légumes

Mimolette

Crème dessert
les 2 vaches chocolat

Flan les 2 vaches
plat bio



Végétarien



Verger
EcoRespon

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