

# Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU  
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 06  
Nov

Chou blanc Bio  
Plat BIO

Salade club

salade, emmental, jambon, persil, tomate, vinaigrette

Semoule à la cantonaise



Yaourt nature sucré Bio  
Plat BIO

Liégeois au chocolat

Flan vanille caramel

MARDI | 07  
Nov

Crêpe au fromage

Friand au fromage

Cordon bleu

Carottes vapeur Bio  
Plat BIO

Purée de pommes de terre

Brie

Corbeille de fruits



Compote tous fruits

JEUDI | 09  
Nov

Macédoine de légumes

Salade de pâtes  
sauce andalouse

Galopin de veau sauce  
barbecue

Poêlée brocolis  
navets pommes de terre



Riz pilaf

Fraidou

Compote pommes ananas

Cocktail de fruits

VENDREDI | 10  
Nov

Cèleri rémoulade Bio  
Plat Bio

Chou rouge vinaigrette

Parmentier de poisson

Saint-Paulin

Gâteau au yaourt



Mini-choux à la vanille et  
chocolat



Plat  
végétarien



Verger  
EcoRespon



Nouvelle  
recette



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

LUNDI | 13  
Nov

Concombre à la crème

Chou blanc aux épices

Emincé de dinde  
à la portugaise



Haricots verts à la méditerranéenne  
(Sarran)

Riz pilaf

Tomme blanche

Compote pommes abricots

Poire au sirop

MARDI | 14  
Nov

Carottes râpées Bio vinaigrette  
du terroir

Champignons à la crème

Beignet de poisson



Boulgour pilaf

Chou-fleur en gratin

Fromage frais nature sucré

Flan d'antan

Tarte au chocolat

JEUDI | 16  
Nov

Chou-fleur sauce aurore

Endives vinaigrette caramel

Coquille à la bolognaise

boeuf, boudin noir, pâtes, pois chiche, sauce



Mimolette

Mousse chocolat au lait

Liégeois au café



LE JOUR DU  
VÉGÉTARIEN

VENDREDI | 17  
Nov

Taboulé aux petits  
légumes marinés

Salade de riz

riz, haricot rouge, pois chiches

Omelette nature Bio

Plat BIO



Pommes cubes rissolées

Carottes braisées

St Môret Bio

Fruits de saison Bio

Ananas au sirop



Label  
Rouge



Pêche  
responsable



Plat  
durable



Plat  
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

 LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

LUNDI | 20 Nov

Betterave Bio  
Plat BIO

Haricots verts en salade


Couscous végétarien 

Brie

Crème dessert vanille Bio  
Plat BIO

Yaourt aux fruits

MARDI | 21 Nov

Tarte aux poireaux 

Quiche lorraine

Saucisse de Francfort

Gratin aux épinards

Semoule aux épices

Fraidou

Eclair au chocolat


Beignet pomme

 LA VICTOIRE DANS L'ASSIETTE

JEUDI | 23 Nov

Coleslaw  
carotte, chou blanc

Poireaux vinaigrette

Emincé haut cuisse de dinde au curry 

Torsade


Petits pois

Emmental

Compote tous fruits

Abricot au sirop

VENDREDI | 24 Nov

Salade de pomme de terre sauce tartare 


Taboulé

Filet de colin meunière et citron

Riz Bio pilaf

Haricots beurre à la provençale


Tomme noire

Corbeille de fruits 


Salade de fruits exotiques




 Plat végétarien

 Spécialité du chef

 Label Rouge

 Nouvelle recette

 Verger EcoRespon

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 VÉGÉTARIEN

LUNDI | 27 Nov

Acras de morue

Crêpe au fromage

Poulet sauce curry

Carottes vapeur Bio  
Plat BIO

Purée de pommes de terre

Gouda Bio


Corbeille de fruits Bio  
Plat BIO

Ananas au sirop

MARDI | 28 Nov

Céleri rémoulade

Carottes râpées

Riz à l'indienne 

Yaourt nature lait entier  
Plat BIO

Compote pommes pêches

Orange à la cannelle

JEUDI | 30 Nov

Rillettes à la sardine


Pâté de campagne

Saucisse de Toulouse

Haricots blancs

Jardinière de légumes

Fondu Président


Corbeille de fruits 

Poire au chocolat

VENDREDI | 01 Dec

Coquillettes sauce cocktail


Salade de pommes de terre au curry

Filet de hoki sauce citron 

Semoule berbère

Navets saveur orientale


Brebis crème


Cake à la noix de coco 


Eclair au chocolat



 Plat végétarien

 Verger EcoRespon

 Pêche responsable

 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

LUNDI | 04  
Dec

Taboulé Bio

couscous, poissons, tomates, aignons, concombres

Salade Marco Polo

Galopin de veau sauce tomate

Chou-fleur Bio persillés  
Plat Bio

Coquillettes

Edam Bio

Fruits de saison Bio

Compote pommes ananas

MARDI | 05  
Dec

Carottes Bio râpées  
Plat Bio

Pamplemousse

Poissonnette

Epinards à la béchamel

Pommes de terre sautées

Coulommiers


Riz au lait nappé caramel

Mousse à la noix de coco

JEUDI | 07  
Dec

Duo de saucissons  
saucisson nature et fumé

Pâté de foie

Rôti de porc au cidre 

Petits pois

Boulgour pilaf

Yaourt vanille Bio  
Plat Bio

Banane


Orange

 LE JOUR DU  
VÉGÉTARIEN


VENDREDI | 08  
Dec

Œufs durs mayonnaise

Terrine aux deux poissons

Semoule à la cantonaise 

Petit moulé

Cake citron 

Beignet pomme



Label  
Rouge



Plat  
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

LUNDI | 11  
Dec

Chou blanc aux lardons

Chou rouge vinaigrette

Nuggets de volaille

Poêlée courgettes  
carottes et pommes de terre

Semoule aux épices

Fondu Président

Compote pommes fraises

Fruits

MARDI | 12  
Dec

Friand au fromage

Acras de morue

Chipolatas grillées

Julienne de légumes

Pommes smile

Yaourt nature lait entier  
Plat BIO

Banane

Kiwi



LE JOUR DU  
VÉGÉTARIEN

JEUDI | 14  
Dec

Taboulé aux petits  
légumes marinés

Salade de pommes  
de terre au curry

Omelette nature Bio  
Plat BIO

Ratatouille

Penne

Vache qui rit

Crêpe au sucre

Gaufre de liège nature

VENDREDI | 15  
Dec

Cèleri rémoulade Bio  
Plat BIO

Champignons à la grecque

Filet de colin meunière et citron

Purée de patates  
douces et pommes de terre

Fondue de poireaux

Saint-Paulin

Corbeille de fruits Bio  
Plat BIO

Compote pommes cassis



Plat  
végétarien



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

LUNDI | 18  
Dec

Mortadelle

Assiette de salami

Cordon bleu

Carottes berbères bio  
Plat bio

Torsade

Yaourt aromatisé


Fruits

Compote pommes pêches

MARDI | 19  
Dec

Quiche lorraine

Friand à la viande

Pavé de colin à l'estragon 

Riz Bio pilaf

Epinard branche à la crème

Fraidou

Mousse chocolat au lait

Liégeois au café




LE JOUR DU  
VÉGÉTARIEN

JEUDI | 21  
Dec


Betterave vinaigrette du terroir

Poireaux vinaigrette

Tortis houmous végétarien 

Fromage blanc Bio  
Plat BIO

Compote pommes cassis

Corbeille de fruits 



VENDREDI | 22  
Dec

Mousse de canard et son toast


Crevettes roses

Emincé de poulet  
sauce pain d'épices

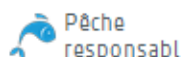
Haricots verts aux marrons

Pommes noisettes

Brie

Gâteau intense au chocolat 

Buchette vanille fraise



Pêche  
responsabl



Plat  
végétarien



Verger  
EcoRespon



Recette  
Signature

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