

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 11 Mar

Acras de morue

Crêpe au fromage

Cordon bleu

Epinards à la béchamel

Penne

Yaourt nature sucré Bio  
Plat BIO

Corbeille de fruits

Ananas au sirop

MARDI | 12 Mar

Céleri rémoulade

Salade verte au maïs

Chipolatas grillées

Purée de pommes de terre

Petits pois

Brie

Compote pommes

Compote pommes bananes



LE JOUR DU  
VÉGÉTARIEN

JEUDI | 14 Mar

Quiche lorraine

Mini-pizza

Galopin de veau sauce  
moutarde

Carottes Bio à la crème

Pommes smile

Brebis crème

Beignet chocolat noisette

Beignet pomme

VENDREDI | 15 Mar

Salade de pâtes  
sauce andalouse

Rillettes de porc

Semoule à la cantonnaise

Fraidou

Mousse aux Spéculoos

Yaourt aux fruits



Verger EcoRespon Plat 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 | 18  
Mar

Carottes râpées Bio vinaigrette  
du terroir

Pamplemousse

Macaroni à la carbonara  
macaroni, emmental, Sauce carbonara

Mimolette

Compote pommes ananas

Ananas au sirop

MARDI | 19  
Mar

Duo de saucissons

Pâté de campagne

Beignet de poisson

Poêlée du jardin

Pommes persillées

Fromage blanc

Crêpe au sucre

Eclair au chocolat



LE COCORICO  
DES PAPILLES

JEUDI | 21  
Mar

Tarte aux poireaux

Taboulé aux petits  
légumes marinés

Emincé de bœuf  
à la bourguignonne

Haricots verts Bio

Boulgour pilaf

Camembert

Yaourt brassé aux fruits bio

Liégeois au café



LE JOUR DU  
VÉGÉTARIEN

VENDREDI | 22  
Mar

Betterave Bio  
Plat BIO

Endives aux croûtons

Dahl de lentilles  
corail et pommes de terre

Fondu Président

Corbeille de fruits Bio  
Plat BIO

Compote pommes bananes



Pêche  
responsabl



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 VÉGÉTARIEN

LUNDI | 25 Mar

Œufs durs mayonnaise

Mortadelle

Poulet sauce poulette

Gratin aux épinards

Pommes smile

Fraidou

Cocktail de fruits

Abricot au sirop

MARDI | 26 Mar

Chou rouge Bio vinaigrette  
Plat Bio

Céleri rémoulade

Omelette nature Bio  
Plat BIO

Pommes cubes rissolées

Haricots verts persillade


Yaourt nature lait entier  
Plat BIO


Corbeille de fruits

Bâtonnet glace chocolat

JEUDI | 28 Mar

Carottes râpées Bio vinaigrette  
aux aarumes

Salade de pomme  
de terre sauce tartare 

Torsade et émincé  
de volaille sauce normande 

Saint-Paulin


Compote pommes bananes

Gâteau de riz

VENDREDI | 29 Mar

Salade au poulet

Tomate et maïs


Filet de lieu sauce citron 

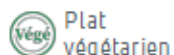
Julienne de légumes

Riz Bio pilaf

Fondu Président

Bande marbré

Gâteau au yaourt à la vanille 



Plat végétarien



Verger EcoRespon



Nouvelle recette



Plat durable



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

MARDI | 02  
Avr

Friand au fromage


Quiche lorraine

Saute de porc dijonnaise

Haricots verts à la tomate

Vache qui rit

Compote pommes Bio

Corbeille de fruits 



JEUDI | 04  
Avr

Salade composée et œuf dur

Salade piémontaise

potimorhe, tomate, jambon, ciboulette, poivrons,

Kefta à l'agneau aux amandes

Petits pois

Purée de carottes persillées

Mimolette

Timbaline vanille chocolat


Cone glace caramel beurre sale



VENDREDI | 05  
Avr

Cèleri rémoulade Bio  
Plat BIO


Mélange salade noix et pommes

Nuggets de blé 

Torsade

Brunoise de légumes

Petits suisses Bio  
Plat BIO

Corbeille de fruits 

Salade de fruits exotiques



 Verger  
EcoRespon  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

LUNDI | 08  
Avr

Nems au poulet

Quiche lorraine

Poissonnette

Epinards à la béchamel

Farfalle

Tomme blanche


Compote pommes abricots Bio  
Plat BIO

Pêche à la crème


MARDI | 09  
Avr

Carottes râpées et ananas

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

Emincé de dinde  
à la provençale 

Pommes de terre sautées

Gratin de courgettes  
curry curcuma 

Saint-Paulin

Mousse chocolat au lait

Flan vanille caramel

JEUDI | 11  
Avr

Coleslaw  
carotte, chou blanc

Chou chinois et pousses de soja

Roti de porc et son jus

Printanière de légumes

Riz créole

Petit moulé

Fruits de saison Bio


Gaspacho de mangue et kiwi

 LE JOUR DU  
VÉGÉTARIEN


VENDREDI | 12  
Avr

Concombre à la crème

Betterave et maïs

Semoule à la cantonnaise 


Yaourt vanille Bio  
Plat BIO


Cake citron 

Gaufre fantasia



 Label  
Rouge

 Spécialité  
du chef

 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

LUNDI | 15  
Avr

Betterave à la vinaigrette

Chou blanc aux épices

Nuggets de volaille

Poêlée brocolis  
navets pommes de terre 

Pommes cubes rissolées

Fondu Président

Compote pommes cassis

Salade de fruits  
à la fleur d'oranger

MARDI | 16  
Avr

Taboulé aux petits  
légumes marinés

Salade piémontaise  
potimorche, tomate, jambon, ciboulette, poivrons,

Colombo de volaille

Julienne de légumes

Penne

Edam Bio

Corbeille de fruits Bio  
Plat Bio

Smoothie à la vanille




LE JOUR DU  
VÉGÉTARIEN


JEUDI | 18  
Avr

Œufs durs mayonnaise

Rillettes à la sardine

Riz à l'andalouse   
riz, Légumes à l'andalouse

Yaourt nature sucré Bio  
Plat Bio


Corbeille de fruits 

Straciatella

VENDREDI | 19  
Avr

Cèleri rémoulade Bio  
Plat Bio


Salade club  
salade, emmental, jambon, persil, tomate, vinaigrette

Beignet de poisson 

Fondue de poireaux

Semoule berbère

Saint-Paulin

Cake à la noix de coco 

Roulé aux framboises



Nouvelle  
recette



Plat  
végétarien



Verger  
EcoRespon



Pêche  
responsabl



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