

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 07
Oct

Coquillettes sauce cocktail

Potage de légumes local

Brandade de poisson

Poissons, pomme de terre, polenta

Petits pois Bio

Plat BIO

Fondu Président

Compote de pommes

Compote de fruits

MARDI | 08
Oct

**Velouté carotte
coco curcuma**

Salade de cocos aux herbes

**Riz, émincé de poulet
sauce coco lentille corail**

*riz, volaille, roie de volaille, porc, lentille corail,
lait de coco*

Riz Bio

Plat BIO

Méli-Mélo caldoche

courgette, patate douce, haricot rouge, maïs, tomate

Yaourt nature sucré

Ananas

Tapioca lait vanillé

MERCREDI | 09
Oct

Courgettes sauce mangue

Côte de porc
sauce pamplemousse

Nouilles

Chop suey de légumes

*champignon, carotte, courgette, poivrons, oignon,
fève, haricot mungo*

Brie Bio

Plat BIO

Smoothie lait de coco



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

JEUDI | 10
Oct

Rillettes à la sardine

Endives vinaigrette caramel

Pizza margherita

Haricots verts saveur du midi

Salade verte Bio

Plat BIO

Vache qui rit

Crème pralinée

Yaourt aux fruits

VENDREDI | 11
Oct

Houmous de lentilles
corail au cumin

Caviar de betteraves

Couscous végétarien

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Compote de fruits



Produit local



Plat durable



Spécialité du chef



Recette Signature



Plat végétarien



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