

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 04  
Nov

Rillettes de porc

Pâté de campagne

Ravioli de bœuf

Rondelé ail fines herbes

Flan vanille

Flan chocolat

MARDI | 05  
Nov

Friand fromage

Saucisson à l'ail fumé

**Penne bolognaise**

penne, bœuf, foie de volaille, emmental, sauce

Yaourt aromatisé

**Corbeille de fruits locaux**

Fruits local et bio

Compote de pommes

JEUDI | 07  
Nov

Macédoine vinaigrette

Champignons rémoulade

Braisé de paleron

Purée de pommes de terre

**Haricots verts Bio**

Plat BIO

Mimolette

Ananas au sirop vanille

Ile flottante

VENDREDI | 08  
Nov

**Coleslaw Bio**

carotte et chou blanc Bio

Salade de haricots verts

**Boullgour andalouse**

Emmental Bio

Plat BIO

**Fromage blanc et brisures de  
Spéculoos**

Clafoutis banane



Plat durable



Produit local



Origine France



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

MARDI | 12  
Nov

**Potage de légumes**

Accras de morue

Saumonette sauce  
aux 2 moutardes



Riz

Poêlée petits  
pois carottes navets

Yaourt à la banane Bio  
Plat BIO

**Compote de poires Bio**  
Plat BIO

Corbeille de fruits



JEUDI | 14  
Nov

**Cèleri rémoulade Bio**  
Plat BIO

Salade César

batavia, croutons, persil, ail, Vinaigrette, laitue, parme

Gratin de pépinettes  
et petits pois au curry



Ratatouille Bio  
Plat BIO

Semoule

Yaourt aromatisé

Oreillons d'abricot façon Colbert

Gâteau intense chocolat



VENDREDI | 15  
Nov

**Chou rouge aux pommes Bio**  
Plat BIO

Salade croûtons munster

**Rougail de saucisse fumée**

**Riz Bio pilaf**

Courgettes épices antillaises

Petits suisses Bio  
Plat BIO

Douceur lactée au citron

Corbeille de fruits locaux  
Fruits local et bio



Pêche  
responsabl



Verger  
EcoRespon



Plat  
végétarien



Recette  
Signature



Produit  
local



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  
Nov

## Potage chou-fleur

Mousse petits pois basilic

## Hachis Parmentier

Boeuf, foie de volaille, purée, pois chiche

## Purée de pommes de terre

Salade verte Bio

Plat BIO

Emmental Bio

Plat BIO

## Corbeille de fruits

Panna cotta aux framboises

MARDI | 19  
Nov

Carottes râpées  
vinaigrette du terroir

Chou blanc Bio

Plat BIO

## Couscous végétarien

Semoule

Légumes couscous

## Fraidou

## Mousse chocolat au lait

Grillé aux pommes

JEUDI | 21  
Nov

## Salade de pommes de terre au thon

Potage carottes  
lentilles corail et curry

Filet de colin meunière

Boulgour pilaf Bio

boulgour bio

Chou-fleur en gratin

## Brie

## Corbeille de fruits

Entremets à la pistache

VENDREDI | 22  
Nov

Salade verte aux gésiers

Riz camarguais  
aux tomates et gouda

Omelette Bio au jambon

Plat BIO

Torsades

Haricots verts Bio

Plat BIO

## Saint-Paulin

## Compote pommes spéculoos

Fromage blanc à la mangue



Plat durable



Verger  
EcoRespon



Plat  
végétarien



Pêche  
responsabl



Produit  
local



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 | 25  
Nov

Tartine normande

pain de mie, Crème pommes de terre lardons camembert

Cèleri rémoulade Bio

Plat BIO

Poisson du jour



Nuggets de volaille

Riz Bio

Plat BIO

Julienne de légumes au basilic

Bûchette mi-chèvre

Moelleux au caramel beurre salé



Comme une poire belle-Hélène

MARDI | 26  
Nov

Tartinable chou-fleur



Potage carottes lentilles corail et curry

Saucisse de volaille Bio aux herbes

Pommes de terre vapeur



Duo de haricots verts et haricots beurres

Yaourt nature sucré

Fruits de saison Bio

Biscuit roulé pomme Tatin

JEUDI | 28  
Nov

Coleslaw Bio

carotte et chou blanc Bio

Torsades à la milanaise

tortil, courgette, saucisson, crème liquide 12%

Rôti de bœuf sauce au poivre



Salade verte Bio

Plat BIO

Purée Bio

Plat BIO

Pavé 1/2 sel

Corbeille de fruits



Roulé framboises

VENDREDI | 29  
Nov

Potage patates douces curry

Accras de morue

Poulet banane coco

Courgettes Bio à la persillade

Plat Bio

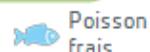
Riz créole India

Fraidou

Tartelette antillaise

fond de tartelette, oeuf, chocolat, lait 1/2 écrémé UHT

Banane créole



Poisson frais



Nouvelle recette



Produit local



Origine France



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

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 02  
Dec

Pommes de terre  
crémeux poivron 

Mousse petits pois basilic

Beignet calamar

Pépinettes

Poêlée de légumes Bio  
*Plat BIO*

Yaourt à la banane Bio  
*Plat BIO*

Corbeille de fruits 

Panna cotta coulis de kiwi

MARDI | 03  
Dec

**Crêpe au fromage**

Rillettes de porc

**macaroni bolognaise**   
*Boeuf, foie de volaille, pâtes, pois chiche, sauce*

Macaroni Bio  
*Plat BIO*

Fromage fouetté  
au sel de Guérande

**Donuts au cacao**

Compote pommes  
et ananas 

JEUDI | 05  
Dec

Oufs durs frais  
bio à la mayonnaise

Potage au panais,  
crème de bleu et noisettes

**Cuisse de poulet à l'ail**

**Purée de pommes de terre**

Brocolis Bio  
*Plat BIO*

Mimolette

Flan vanille

Douceur de pommes  
bananes et ananas 

VENDREDI | 06  
Dec

**Coleslaw**  
*carotte, chou blanc*

Betterave Bio  
*Plat BIO*

**Gnocchis sauce cheddar**

Tartine napolitaine 

**Salade verte Bio**  
*Plat BIO*

**Petit moulé**

Moelleux aux poires

Crème brûlée au Carambar



Nouvelle  
recette



Verger  
EcoRespon



Plat  
durable



Spécialité  
du chef



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 | 09  
Dec

Salade de pommes  
de terre aux lardons

Chou blanc aux pommes et noix

Poisson du jour



Boulgour pilaf Bio  
*boulgour bio*

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits Bio  
*Plat BIO*

MARDI | 10  
Dec

**Croisillon emmental**

Saucisson à l'ail

**Sauté de porc tandoori**

**Haricots verts Bio**

Haricots beurre en persillade

Yaourt Bio local  
*Plat BIO*



**Comptée de pommes façon  
crumble**

Entremets à la pistache

JEUDI | 12  
Dec

Roulade aux olives

Mousse de betterave au bleu

**Riz sauté au bœuf haché  
(Yakimeshi)**



Riz Bio au curry  
*Plat BIO*

Poêlée brocolis  
carottes potirons

Yaourt nature sucré

**Mousse au chocolat**

Chou à la crème

VENDREDI | 13  
Dec

Salade de haricots verts

Toast avocat



Haut de cuisse  
de boulet rôtie (bio)

**Carottes rôties**



Potatoes

Coulommiers

**Far breton aux pruneaux**



Carpaccio ananas



Poisson  
frais



Produit  
local



Origine  
France



Recette  
Signature



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 | 16  
Dec

Tarte flamande

*plaque pate feuilletée, poireau, Sauce béchamel*

Maquereaux à la moutarde

Omelette aux champignons



Fondue de poireaux Bio

*Plat BIO*

Purée de pommes de terre

Saint-Paulin

Roulé chocolat

Crème aux œufs



MARDI | 17  
Dec

Betterave mimosa

Penne au surimi

Chicken wings

Riz Bio pilaf

Wok de légumes

Camembert Bio

Corbeille de fruits



Smoothie mangue vanille

JEUDI | 19  
Dec

Trio mexicain

*haricot rouge, pois chiche, maïs, fromage, ciboulette*

Carottes râpées Bio vinaigrette  
aux adrumes

Carré de porc  
fumé sauce barbecue

Carottes

Semoule Bio aux épices

*Plat BIO*

Yaourt aromatisé

Cake chocolats blanc et noir



Compote pommes  
et ananas



VENDREDI | 20  
Dec

Rillettes de saumon



Terrine de Saint-Jacques



Sauté de volaille aux marrons

Poêlée de Noël

Gratin dauphinois



Brie

Tiramisu banane et chocolat

Bûche de Noël cacao



Plat  
végétarien



Spécialité  
du chef



Verger  
EcoRespon



Poisson  
frais



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