

# Au menu cette semaine

## Déjeuner

LUNDI   13 Mai	MARDI   14 Mai	JEUDI   16 Mai	VENDREDI   17 Mai
<b>Friand au fromage</b>	<b>Concombre vinaigrette</b>	<b>Duo de pastèque et tomate</b>	<b>Coleslaw</b>
Saucisson à l'ail	Céleri rémoulade	Salade verte aux croûtons	Salade des Antilles <i>feuille de chêne, croûtons, vinaigrette, anana</i>
Salade chinoise <i>haricot mungo, concombre, jambon, feuille d'</i>	Œufs durs mimosa	Onion rings sauce basilic	Pâté de foie
Salade de maïs	Salade de pommes de terre	Coquillettes sauce cocktail	Tarte fine pissaladière
<b>Galopin de veau grillé</b>	<b>Noix de joue de bœuf en estouffade</b>	<b>Rôti de porc au cidre</b>	<b>Hot-dog</b>
Côte de porc aux fruits secs	Box volaille basquaise	Fricassée de foies de volaille	Steak haché 
<b>Petits pois saveur orientale</b>	Coquillettes	<b>Pommes boulangères</b>	<b>Salade verte</b>
Riz créole	Haricots beurre saveur du jardin	Choux-fleurs en gratin	Frite ppx 6/6
<b>Yaourt nature sucré</b>	<b>Camembert</b>	<b>Cotentin</b>	Saint-Paulin
Yaourt aromatisé	Coulommiers	Mimolette	Brie
Tomme blanche	Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré
<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Flan nappé au caramel</b>	<b>Compote de pommes</b>	<b>Gâteau marbré</b>
Panna cotta au caramel	Smoothie à la vanille	Pêche au sirop	Roulé aux abricots
Entremets au chocolat	Compote de poires	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits



 Origine France

Ce menu est cuisiné par  
le chef **JEREMIE GUFFROY**  
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

elior 