

Au menu cette semaine - Déjeuner

 LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

LUNDI | 29
Avr

Coleslaw

carotte, chou blanc

Salade aux tomates confites

Croissant aux champignons

Mousse de canard

Cordon bleu

Grillade de porc aux herbes

Saumonette sauce citron

Sandwich club complet poulet rôti

Pommes grenailles aux épices

Légumes danois

carotte, chou vert, poireau, oignon

Petit moulé noix

Brie

Entremets au chocolat

Pêche à la crème

Madeline

MARDI | 30
Avr

Chou rouge aux pommes

Bouillon de légumes aux vermicelles

Trio de crudités

Cornet de jambon à la parisienne

jambon, macédoine, tomate

Cocotte de légumes tajine

Poulet yassa

Filet de lieu noir fumé

Semoule berbère

Semoule et légumes couscous

Fondu Président

Camembert

Fromage blanc et coulis de fruits rouges

Cocktail de fruits à la créole

Riz au lait

JEUDI | 02
Mai

Salade verte

Carottes râpées

Vache qui rit concombre jambon

Salade de pâtes au surimi

Coquillettes sauce fromagère au jambon

Porc, pâtes, haricot blanc, fromage frais

Sauté de canard aux fruits d'automne

Filet de lieu à l'indienne

Coquillettes

Julienne de légumes

Entremets Belle-Hélène

Ile flottante

Cake aux pépites de chocolat

VENDREDI | 03
Mai

Nuggets de poisson

Emincé de bœuf aux oignons

Gratin aux épinards

Purée de pommes de terre


Brie


Petit moulé


Fromage blanc crème de marrons


Mousse au pain d'épices

Compote de pommes

 **De jolis plats
cuisinés**

 Pêche
responsable

 Spécialité
du chef

 Plat
durable

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



Scannez et découvrez la nouvelle appli
appable.ellior.com



App' Table

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 06
Mai

Tomate mozzarella

Salade brie raisins

Acras de morue

Céleri remoulade et œuf dur

Rougail de saucisse fumée

Pilon de poulet rôti

Colombo de poisson au lait de coco

Riz à l'indienne

Chou-fleur en gratin

Compote pommes abricots

Neige soufflée aux Spéculos

MARDI | 07
Mai

Rissollette de porc sauce charcutière

Colin à la bordelaise

Gratin Fidi

Fondue de poireaux

Nouilles

Brie

Fromage fouetté au sel de Guérande

Crumble aux pommes

Entremets à la vanille et fruits confits

Liégeois au chocolat

 Spécialité
du chef

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



Scannez et découvrez la nouvelle appli
[applicable elior.com](https://www.elior.com)



App'Table

Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 13
Mai

Concombre alpin

Tomate au bleu

Oeufs durs mayonnaise

Acras de morue

Crêpe aux champignons

Cordon bleu

Entrécé de porc au gingembre et au miel

Poêlée du jardin

Farfalle

Barre bretonne caramel beurre salé

Ananas sirop épicé

Corbeille de fruits

Mousse aux abricots

MARDI | 14
Mai

Cuisse de poulet à la marseillaise

Cocotte de légumes tajine

Clafoutis de lieu aux poireaux

Légumes couscous en tajine

Tomme blanche

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

Beignet chocolat noisette

Corbeille de fruits

Gâteau de semoule

MERCREDI | 15
Mai

Courgettes saveur du midi

Pommes frites

Yaourt nature sucré

Pavé 1/2 sel

Gouda

Corbeille de fruits



JEUDI | 16
Mai

Duo de saucissons

saucisson nature et fumé
Aubergines à l'italienne

Dips de carottes au fromage blanc échalotes

Taboulé Bio

Boulettes soja tomate basilic

Sauté de porc

Samossa de légumes

Riz créole

Ratatouille

Timbaline vanille fraise

Panna cotta au coulis de fraise

Corbeille de fruits

Gâteau au citron

VENDREDI | 17
Mai

Saucisse de Francfort

Rôti de bœuf sauce forestière

Blanquette créole

porc, crème légère, mangue

Gratin de courgettes

Pomme rôtie aux légumes

Yaourt nature sucré

Petit moulé

Brie

Corbeille de fruits

Compotée de pommes façon crumble

Crème aux œufs à la vanille

Yaourt aux fruits

Verger EcoRespon

Pêche responsable

Plat végétarien

Origine France

Spécialité du chef

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Scannez et découvrez la nouvelle appli **App'Table**

apptable.elior.com

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

Au menu cette semaine - Déjeuner

 LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

MARDI | 21
Mai

Salade verte

Concombre au maïs

Tomate mitrosà

Assiette de charcuteries

Nugget filet poulet

Paupiette du pêcheur sauce crème de persil

Tajine de poulet aux dattes

Ratatouille

Semoule berbère

Gâteau

Compote de pommes

Corbeille de fruits

Crème dessert au chocolat

MERCREDI | 22
Mai

Steak haché sauce tomate grill

Pommes frites

Yaourt nature sucré

Vaache qui rit

Gouda

JEUDI | 23
Mai

Coleslaw

carotte, chou blanc

Salade de riz à l'edam

Poireaux vinaigrette

Mousse de canard et sa confiture d'oignon

Omlette à l'emmental

Emincé de porc au gingembre et au miel

Tomate au four

Pommes grenailles aux épices

Gâteau au citron

Corbeille de fruits

Panna Cotta aux Spéculoos

Douceur lactée pomme Tatin

VENDREDI | 24
Mai

Saumonette sauce citron

Penne sauce fromagère

Sauté de dinde et canard forestière

Penne

Gratin de légumes

Julienne légumes, emmental, Sauce béchamel

Brie

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré

Crumble pommes fruits rouges

Corbeille de fruits

Mousse saveur crème brûlée

Liégeois à la vanille

 Spécialité du chef

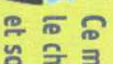
 Verger EcoRespons

 Origine France

 Plat végétarien

 Pêche responsable

 Nouvelle recette

 Désigner votre livreur

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli **App Table** applicable sur **appable.elior.com**



Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU
VEGÉ
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 27
Mai

Betteraves

Endives vinaigrette caramel

Taboulé libanais
bulgour, coriandre, vinaigrette, oignon, tomate,
Acras de morue

Sauté de porc sauce caramel

Œufs brouillés à la basquaise

Rissolotte de veau sauce barbecue

Blé aux petits légumes

Céleri béchamel

Corbeille de fruits

Ananas sirop épice

Compote pommes fraises

Gâteau

MARDI | 28
Mai

Gnocchis à la napolitaine

Poulet sauce curry

Claifouts de lieu aux poireaux

Gnocchi à la tomate

Epinards branche indi

Fondu Président

Camembert

Yaourt nature sucré

Crème au miel et fleur d'oranger

Riz au lait

Corbeille de fruits

Yaourt aux fruits

MERCREDI | 29
Mai

Pommes frites

Yaourt nature sucré

Fromy

Edam

Corbeille de fruits

JEUDI | 30
Mai

Dips carottes sauce aneth

Salade de lentilles

Saucisson à l'ail fumé

Mousse de canard

Chausson de volaille bolognaise

Emincé de bœuf poivrons et courgettes

Colin sauce abricots

Navets saveur orientale

Coquillettes

Gâteau au yaourt et ananas

Œufs à la neige

Corbeille de fruits

Salade de fruits exotiques

VENDREDI | 31
Mai

Beignet de poisson

Rougail de saucisse fumée

Riz à l'indienne

Carottes braisées

Mimolette

Pavé 1/2 sel

Yaourt nature sucré

Semoule au lait

Flan vanille caramel

Corbeille de fruits

Mousse menthe chocolat

Plat
végétarien

Verger
EcoRespon

Spécialité
du chef

Pêche
responsabl

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli
applicable.eliior.com



App Table

Au menu cette semaine - Déjeuner

1^{er} JOUR DU
VEGETARIEN

03
LUNDI
Jun

Mâche tomate mais

Pâté de foie

Friend au fromage

Toast à l'avocat

Sauté de poulet sauce pain d'épices

Gratin de fruits de mer

Andouillette

Haricots verts à la provençale

Pommes grenailles aux épices

Gâteau

04
MARDI
Jun

Penne à la bolognaise

Boeuf, boudin noir, penne, pois chiche, sauce
Poisson du jour

Rôti de dinde au jus

Penne

Chou-fleur en gratin

Brie

Froidou

Yaourt nature sucré

Panna cotta au coulis de fraise

Crème dessert à la vanille

Corbeille de fruits

Cocktail de fruits

05
MERCREDI
Jun

Saint-Paulin

Fromage fouetté au sel de Guérande

Yaourt nature sucré

06
JEUDI
Jun

Salade hollandaise

salade, tomate, gouda

Salade de pommes de terre

Melón jaune

Oeufs durs mayonnaise

Haut de cuisse de poulet basquaise

Oeufs gratinés au thym et aux oignons

Sauté de veau Marengo

Ratatouille

Duo lentilles boulgour

Gâteau intense au chocolat

Crumble pommes myrtilles coco

Corbeille de fruits

Entremets à la vanille et Mikado

07
VENDREDI
Jun

Riz à l'indienne

Fricassée de foie de volaille persillée

Blanquette de colin

Riz créole

Petits pois

Yaourt nature sucré

Fondu Président

Mimolette

Corbeille de fruits

Mousse aux Petits Beurre

Verrine tout pommes et caramel

Fromage blanc à la confiture de fraises



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli
App'Table

apptable.elior.com



Au menu cette semaine - Déjeuner

 LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

LUNDI | 10
Jun

Salade de pâtes poivrons sauce chèvre

Céleri remoulade

Salade thai croquante

Iceberg, ananas, chou rouge, surimi, menthe, carotte,

Pâté de foie

Cordon bleu

Blanquette de veau à l'ancienne

Poisson du jour

Gratin de légumes

Julienne légumes, emmental, Sauce béchamel

Riz créole

Corbeille de fruits

Compote de pommes

Gâteau

Fian chocolat

MARDI | 11
Jun

Sauté de porc aux olives

Pizza au fromage

Oufs brouillés aux fines herbes

Poêlée carottes
courgette pommes de terre

Farfalle

Fondu Président

Camembert

Yaourt nature sucré

Semoule au lait

Pomme gourmande

Corbeille de fruits

Oufs à la neige

MERCREDI | 12
Jun

Yaourt nature sucré

Fromage fondu au sel de Guérande

Gouda

JEUDI | 13
Jun

Tomate vinaigrette

Maquereaux à la tomate

Salade de pommes de terre au curry

Aubergines grillées à la fête

Escalope de poulet

Brochette de colin pané

Saucisse de Francfort

Haricots verts

Purée de pommes de terre

Gâteau au yaourt

Entremets au tiramisu

Corbeille de fruits

Ananas

VENDREDI | 14
Jun

Cocotte de légumes tajine

Filet de colin sauce poireaux Bio

Sauté de dinde et canard forestière

Semoule berbère

Légumes couscous en tajine

Yaourt nature sucré

Pavé 1/2 sel

Tomme blanche

Corbeille de fruits

Riz au lait

Entremets à la vanille et Mikado

Fromage blanc au sirop de grenadine


Poisson
frais

Verger
EcoRespons

Spécialité
du chef

Plat
végétarien

Nouvelle
recette


Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli
apptable.elior.com



App Table

Au menu cette semaine - Déjeuner

 LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

LUNDI | 17
Jun

Croquant de salade

salade, ananas, tomate, Vinaigrette, pêche

Roulade aux olives

Concombre alpin

Pomelos au fenouil

Emincé de porc au gingembre et au miel

Clabouits de lieu aux porreaux

Nugget filet poulet

Torsade

Courgettes saveur du jardin

Compote de pommes

Mousse chocolat au lait

Corbeille de fruits

Gâteau

MARDI | 18
Jun

Cuisse de poulet à la crème

Saucisse de Toulouse

Filet colin

Gratin de légumes

Julienne légumes, emmental, Sauce béchamel

Purée de pommes de terre

Fraidou

Brie

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Muffin nature pépites choco noir

Pêche à la crème

Ananas

MERCREDI | 19
Jun

Petits pois

Pommes frites

Yaourt nature sucré

Fondu Président

Mimollette

Corbeille de fruits

JEUDI | 20
Jun

Salade verte

Salade de pomme de terre cocotte

Haricots verts à l'échalote

Œufs bicolores

Riz à l'indienne

Rougail de saucisse fumée

Blanquette créole

porc, crème légère, mangue

Riz créole

Carottes persillées

Mousse au cacao

Crème aux œufs à la vanille

Corbeille de fruits

Gâteau au yaourt

VENDREDI | 21
Jun

Sauté de porc

Œufs durs béchamel

Légumes de cous cous

Semoule aux raisins

Yaourt nature sucré

Fromage fouetté au sel de Guérande

Bûchette mi-chèvre

Liégeois au chocolat

Entremets au tiramisu

Corbeille de fruits

Gâteau de semoule à la noix de coco


 Pêche responsable

 Verger EcoRespons

 Spécialité du chef

 Nouvelle recette

 Plat végétarien

 Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli **App Table** applicable sur apptable.elior.com



Au menu cette semaine - Déjeuner



Tout à la FÊTE FORAINE

LUNDI 24 Jun

Duo de crudités
carotte, persil, céleri

Salade de pâtes poivrons sauce chèvre

Mini-pizza

Salade brie raisins

Box de Penne à la napolitaine
penne, Sauce tomate capre olive, ammental, boite en escalope de poulet

Poisson du jour

Penne

Haricots verts

Corbeille de fruits

Compote pommes bananes

Smoothie aux abricots et pommes

Gâteau

MARDI 25 Jun

Cheeseburger

Fish burger

Hot-dog

Patates douces rôties à l'ail confit

Pommes campagnardes

Carre

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré

Muffin nature pépites choco noir

Beignet framboise

Corbeille de fruits

Glace rocket

MERCREDI 26 Jun

Yaourt nature sucré

Fromage fouetté au sel de Guérande

Mimolette

Corbeille de fruits

JEUDI 27 Jun

Salade de riz à l'edam

Salade colombienne

haricot rouge, fèves, pois, coeur de palmier

Pâté de foie

Concombre au maïs

Roti de veauarci à l'estragon

Sauté de poulet sauce pain d'épices

Ceufs durs gratinés sauce aurore

Chop suer de légumes

champignon, carotte, courgette, poivrons, oignon, fève,

Bié et julienne de légumes

Corbeille de fruits

Cake briures de Daim

Ananassirup épice

Panna cotta au coulis de fraise

VENDREDI 28 Jun

Beignet de poisson

Jambon grillé à l'ananas

Purée de pommes de terre

Petits pois

Mimolette

Froidou

Yaourt nature sucré

Salade de fruits exotiques

Compotée de pommes façon crumble

Corbeille de fruits

Douceur lactée pomme Tatin

Poisson frais

Verger EcoRespon

Spécialité du chef

Plat végétarien

Pêche responsable



Scannez et découvrez la nouvelle appli **App'Table**



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

