

Semaine du 14 au 18 mai 2018 - DEJEUNER



elior

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Friand au fromage Cervelas vinaigrette Salade chinoise (soja, concombre, épaule, salade) Salade de maïs (maïs, tomate, salade, persil)	Concombre vinaigrette maison Céleri rémoulade Œufs durs mimosa Taboulé	Pain de légumes Betteraves sauce crémeuse Salade de cocos aux herbes Rillettes à la sardine	Duo de pastèque et tomates Chou rouge vinaigrette à la fraise Tarte au chorizo Soupe andalouse	Carottes râpées vinaigrette maison Salade des Antilles (Iceberg, croûtons, ananas, maïs, batavia, poivrons rouges et verts) Galantine de volaille Tarte fine pissaladière
Galopin de veau grillé Omelette	Cordon bleu Gratin de la mer	Rôti de porc aux herbes Duo de poissons	Sauté de bœuf sauce tomates poivrons Rougail de saucisses	Filet de colin sauce crème Kefta d'agneau à l'harissa
Petits pois Purée de pommes de terre	Torti Poêlée de Guyane	Lentilles Fondue de poireaux	Riz de grand-mère Ratatouille	Haricots verts Semoule
Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé St-Môret Tomme blanche	Camembert Coulommiers Fraidou Yaourt aromatisé	Gouda Saint-Paulin Fondu Président Yaourt nature sucré	Cotentin Rondelé nature Mimolette Yaourt nature sucré	Petits suisses sucrés Brie Edam Yaourt nature sucré
Corbeille de fruits Barre bretonne Entremets au chocolat Yaourt aux fruits	Compote de pommes Abricots au sirop Corbeille de fruits Smoothie vanille	Corbeille de fruits Cookies au chocolat et épices Flan nappé au caramel Mousse aux spéculoos	Panna cotta aux framboises Compote de pommes et fraises Corbeille de fruits Moelleux rouge à la vanille	Gâteau marbré Roulé aux myrtilles Corbeille de fruits Entremets au caramel et poires

Plats préférés

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs



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

Semaine du 14 au 18 mai 2018 - DINER



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade bar crudités Mousse de tomate et fromage frais Salade bar cuités Europe	Crostini tomate emmental Salade bar crudités Salade bar cuités Cuisine du monde	Salade bar crudités Salade brésilienne (riz, carotte, maïs, haricots rouges, petits pois) Salade bar cuités Recettes terroir	Choix de charcuteries Salade bar crudités Salade bar cuités Snacking	Salade bar cuités Salade de blé à la méditerranéenne Salade bar crudités Europe
Gigot de mouton de castilla Plat alternatif jambon de volaille Plat alternatif poisson vapeur	Dorade yassa Plat alternatif jambon de volaille Plat alternatif poisson vapeur	Poule au pot Plat alternatif jambon de volaille Plat alternatif poisson vapeur	Tarte au chèvre et basilic Plat alternatif jambon de volaille Plat alternatif poisson vapeur	Penne à la bressanne Plat alternatif jambon de volaille Plat alternatif poisson vapeur
Haricots blancs à la bretonne Julienne de légumes	Courgettes saveur du midi Riz de grand-mère	Carottes au cidre Pommes campagnardes	Salade verte Epinards à la béchamel Polenta au beurre	Penne Blettes au gratin sauce béchamel
Emmental Assortiment de fromages et laitages	Fromage blanc Assortiment de fromages et laitages	St-Môret Assortiment de fromages et laitages	Yaourt aromatisé Assortiment de fromages et laitages	Tomme blanche Assortiment de fromages et laitages
Fromage blanc spéculoos et limon curd Mousse au nougat Compote de fruits mélangés Corbeille de fruits	Corbeille de fruits Gaufre créole Ile flottante aux framboises et coco Panna cotta aux myrtilles	Mille-feuille à la vanille Corbeille de fruits Compote de poires Entremets au praliné	Corbeille de fruits Bâtonnet de glace au chocolat Ananas Cake aux deux amandes	Corbeille de fruits Compote de pommes et cassis Liégeois au café Salade de fruits

Plats préférés

Innovation culinaire

Recettes développement durable




















Recettes d'ici et d'ailleurs




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


Semaine du 21 au 25 mai 2018 - DEJEUNER


elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PENTECOTE	Salade printanière <small>(batavia, tomate, œuf, persil)</small> Courgettes râpées au pistou Cake aux deux fromages  Œufs durs mayonnaise 	Radis beurre  Tomates sauce fruits rouges <small>(Recette du chez étoilé Michel Sarran)</small> Salade de pommes de terre aux légumes <small>(pommes de terre, tomates, petits pois, olives, fromage blanc, 4 épices)</small> Pâté de foie 	Choux-fleurs sauce aurore Smoothie à la betterave  Iceberg à la vinaigrette du terroir Assiette de charcuteries 	Duo de concombre et maïs  Coleslaw <small>(chou blanc, carotte)</small> Accras de poisson  Salade de papillons au pistou 
	Penne colombine  Emincé de dinde sauce caramel 	Rôti de veau Nuggets de poisson 	Haut de cuisse sauce USA  Pavé de colin à la grenobloise	Filet de lieu sauce Nantua Pain de viande sauce tomate 
	Penne Julienne de légumes	Carottes fraîches persillées Semoule Salade verte	Frites Pêle-mêle provençal	Polenta au beurre Choux-fleurs persillés
	Fraidou St-Môret Camembert Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Cotentin Edam	Emmental Montboissier Fondu Président Yaourt nature sucré	Tomme blanche Brie Petit moulé ail et fines herbes Yaourt nature sucré
	Entremets au chocolat Flan à la vanille Corbeille de fruits Salade de fruits	Cake au miel Gaufre au sucre glace  Compotée de pommes meringuée Corbeille de fruits	Corbeille de fruits Gâteau yaourt et aux pommes  Mousse aux Petits Beurre Liégeois à la vanille 	Glace rocket  Compote de poires Corbeille de fruits Gâteau au chocolat 

Plats préférés 

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

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



Semaine du 21 au 25 mai 2018 - DINER



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
PENTECOTE	Salade des alpages (pommes de terre, échalotes, persil, saucisse de francfort, batavia, mimolette) Salade bar crudités Salade bar crudités	Salade bar cuités Le trio mexicain (haricots rouges, pois chiches, maïs, jus de citron, fromage blanc, mayonnaise) Salade bar crudités	Salade bar cuités Le trio mexicain (haricots rouges, pois chiches, maïs, jus de citron, fromage blanc, mayonnaise) Salade bar crudités	Salade bar crudités Velouté poivrons et féta Salade bar cuités	Tourte aux petits légumes Salade bar crudités Salade bar cuités
	Cuisine du monde	Recettes terroir	Snacking	Recettes terroir	
	Bœuf à la cannelle <i>Plat alternatif jambon de volaille</i> <i>Plat alternatif poisson vapeur</i>	Filet de lieu sauce normande <i>Plat alternatif jambon de volaille</i> <i>Plat alternatif poisson vapeur</i>	Filet de lieu sauce normande <i>Plat alternatif jambon de volaille</i> <i>Plat alternatif poisson vapeur</i>	Croque-monsieur gratiné <i>Plat alternatif jambon de volaille</i> <i>Plat alternatif poisson vapeur</i>	Escalope de veau haché ardéchoise <i>Plat alternatif jambon de volaille</i> <i>Plat alternatif poisson vapeur</i>
	Navets braisés Blé	Riz pilaf Courgettes à la persillade	Riz pilaf Courgettes à la persillade	Salade verte Poêlée de Guyane Coquillettes	Jardinière de légumes Boulgour pilaf
	Yaourt aromatisé Assortiment de fromages et laitages	Croûte noire Assortiment de fromages et laitages	Croûte noire Assortiment de fromages et laitages	Coulommiers Assortiment de fromages et laitages	Rondelé aux poivres de Madagascar Assortiment de fromages et laitages
	Corbeille de fruits Compote de pommes et bananes Le Tahbout Panna cotta noix de coco	Corbeille de fruits Fromage blanc touche de kiwi Mousse au nougat Roulé aux abricots	Corbeille de fruits Fromage blanc touche de kiwi Mousse au nougat Roulé aux abricots	Moelleux au cocktail de fruits Salade de fruits Entremets au praliné Corbeille de fruits	Corbeille de fruits Riz au lait du Maharajah Smoothie banane & fraise Mousse au café

Plats préférés

Innovation culinaire

Recettes développement durable






















Recettes d'Ici et d'ailleurs




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

Semaine du 28 mai au 01 juin 2018 - DEJEUNER

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Haricots verts en salade</p> <p>Maïs aux deux poivrons</p> <p>Salade douceur (carottes, frisée, betterave, chou blanc)</p>	<p>Tartare de tomates et maïs </p> <p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Achards de légumes (carottes, chou, haricots verts, piment, gingembre)</p> <p>Pâté de campagne </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette maison </p> <p>Salade du maraîcher (batavia, concombre, champignons, tomates)</p> <p>Semoule à l'andalouse (couscous, carottes, petits pois - recette du chef étoilé Michel Sarran)</p> <p>Tzatziki (concombre, yaourt, ail, menthe) </p>	<p>Pastèque </p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Légumes à la grecque (carottes, coriandre, oignons, concentré de tomate, choux-fleurs)</p> <p>Duo de saucissons </p>	<p>Œufs durs sauce cocktail</p> <p>Rillettes à la sardine</p> <p>Salade de pâtes et sa sauce andalouse  (Recette du chef étoilé Michel Sarran)</p> <p>Salade Ninon (batavia, crevettes, ananas, pommes)</p>
<p>Filet de colin meunière </p> <p>Côte de porc</p>	<p>Sauté de bœuf mironton</p> <p>Merguez</p>	<p>Palette de porc sauce diable </p> <p>Pizza marguerite </p>	<p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Filet de lieu sauce curry</p>	<p>Boulgour tandoori </p> <p>Gratin de la mer</p>
<p>Riz créole</p> <p>Courgettes à la provençale</p>	<p>Petits pois </p> <p>Semoule</p>	<p>Purée de brocolis</p> <p>Pommes grenailles rôties</p> <p>Salade verte</p>	<p>Torti</p> <p>Fondue de poireaux</p>	<p>Boulgour pilaf</p> <p>Haricots beurre en persillade</p>
<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fraidou</p> <p>Mimolette</p>	<p>Edam</p> <p>Croûte noire</p> <p>Cotentin</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Fromage blanc</p> <p>Saint-Paulin</p> <p>Fromy</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Brie</p> <p>Camembert</p> <p>St-Môret</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Fondu Président</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Bâtonnet de glace à la vanille </p> <p>Barre bretonne </p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Moelleux aux framboises </p> <p>Stracciatella </p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Roulé aux abricots</p>	<p>Banane cuite au four </p> <p>Compote de pommes et cassis</p> <p>Cake à l'orange</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Smoothie vanille </p> <p>Mousse chocolat au lait </p> <p>Pavlova </p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Entremets au caramel et poires</p> <p>Fraîcheur ananas</p> <p>Riz à l'impératrice </p>

Plats préférés 

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 




Recettes d'Ici et d'ailleurs 

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



Semaine du 28 mai au 01 juin 2018 - DINER

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade bar crudités Salade de lentilles vinaigrette terroir Salade bar cuités <div style="background-color: #4a86e8; color: white; padding: 5px; text-align: center;">Europe</div>	Délice du soleil (aubergine, oignon, ail, huile d'olive, crème liquide, tomate, chèvre) Salade bar crudités Salade bar cuités <div style="background-color: #70ad47; color: white; padding: 5px; text-align: center;">Cuisine du monde</div>	Salade bar cuités Gaspacho de tomates au basilic Salade bar crudités <div style="background-color: #800000; color: white; padding: 5px; text-align: center;">Recettes terroir</div>	Choix de charcuteries Salade bar crudités Salade bar cuités <div style="background-color: #58357e; color: white; padding: 5px; text-align: center;">Snacking</div>	Salade bar crudités Salade de pommes de terre Salade bar cuités <div style="background-color: #800000; color: white; padding: 5px; text-align: center;">Recettes terroir</div>
Brochette de dinde à la grecque <i>Plat alternatif jambon de volaille</i> <i>Plat alternatif poisson vapeur</i>	Emincé de porc au gingembre et au miel <i>Plat alternatif jambon de volaille</i> <i>Plat alternatif poisson vapeur</i>	Navarin de mouton <i>Plat alternatif jambon de volaille</i> <i>Plat alternatif poisson vapeur</i>	Panini bolognaise <i>Plat alternatif jambon de volaille</i> <i>Plat alternatif poisson vapeur</i>	Filet de hoki sauce pois cassés <i>Plat alternatif jambon de volaille</i> <i>Plat alternatif poisson vapeur</i>
Carottes laque miel orange ✨ Potatoes aux épices ✨	Polenta au beurre Epinards à la crème ✨	Riz pilaf Céleri béchamel	Salade verte Gratin du soleil Haricots blancs à la tomate	Julienne de légumes Mais au beurre
Petits suisses sucrés Assortiment de fromages et laitages	St-Môret Assortiment de fromages et laitages	Yaourt nature sucré Assortiment de fromages et laitages	Fol épi petit roulé Assortiment de fromages et laitages	Camembert Assortiment de fromages et laitages
Cheesecake aux spéculoos ✨ Pêche au sirop Entremets au caramel Corbeille de fruits	Corbeille de fruits Façon tarte citron meringuée ✨ Compote de poires Mille-feuilles à la vanille ✨	Corbeille de fruits Fromage blanc au sirop de grenadine Œufs en neige au caramel  Pudding anglais 	Corbeille de fruits Cake aux pruneaux Panna cotta noix de coco  Salade de fruits	Beignets aux pommes Compote de fruits mélangés Crème dessert à la vanille Corbeille de fruits

Plats préférés 

Innovation culinaire ✨

Recettes développement durable 






















Recettes d'ici et d'ailleurs 




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

Semaine du 04 au 08 juin 2018 - DEJEUNER

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade méditerranéenne  (semoule, macédoine, maïs, batavia, poivrons rouges et verts) Salade de lentilles vinaigrette terroir Salade aux cœurs de palmier et feta Tomates au fromage blanc 	Betteraves vinaigrette Légumes à la grecque (carottes, coriandre, oignons, concentré de tomate, choux-fleurs) Concombre vinaigrette maison  Taboulé	Salade portugaise  (tomate, concombre, olive, batavia, poivrons) Salade mixte panachée (salade emmental, tomate, œuf, persil) Pâté de foie  Soupe glacée vichyssoise (recette du chef étoilé Michel Sarran)	Dips de carottes sauce aneth  Céleri rémoulade Houmous et mouillettes  (pois chiche, huile d'olive, jus de citron, ail, coriandre, carotte, pain de mie) Cake aux deux fromages 	Saucisson à l'ail  Roulade aux olives Radis beurre  Salade club (salade verte, tomate, épaule, emmental)
Nuggets de volaille  Pavé de colin sauce Dugléré	Sauté de bœuf en estouffade Penne colombine	Galopin de veau grillé Croque italien 	Jambon braisé Poulet Kedjenou	Filet de lieu à la tapenade Boulettes de bœuf sauce tomate
Epinards à la béchamel Riz créole	Penne  Flan de blettes	Haricots verts Polenta au beurre	Purée de patates douces  Lentilles	Semoule Carottes et navets
Gouda Emmental Croc' lait Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Bleu Fromy	Camembert Brie Fondu Président Yaourt nature sucré	Fraidou Cotentin Mimolette Yaourt nature sucré	Petits suisses sucrés Edam Rondelé aux noix Yaourt nature sucré
Corbeille de fruits Chocolat liégeois  Entremets au caramel Gaufre fantasia 	Corbeille de fruits Cake au miel Compote de poires Mousse au citron	Brownies aux noix  Grillé aux pommes Corbeille de fruits Fromage blanc au sirop de cassis	Petit pot vanille fraise  Compote de pommes et pêches Corbeille de fruits Smoothie banane & fraise 	Corbeille de fruits Salade de fruits Mousse chocolat au lait  Moelleux aux framboises 

Plats préférés 

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 



Recettes d'Ici et d'ailleurs 

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



Semaine du 04 au 08 juin 2018 - DINER


elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade bar crudités</p> <p>Salade bar cuitidés</p> <p>Salade so british (chou, fenouil, raisins, pomme granny, carotte, fromage blanc, mayonnaise, sauce Worcestershire)</p> <p>Europe</p>	<p>Salade bar crudités</p> <p>Tarte trois fromages</p> <p>Salade bar cuitidés</p> <p>Cuisine du monde</p>	<p>Zeste du monde : Asie</p> <p>Salade chinoise</p> <p>Nems au poulet</p> <p>Soupe chinoise (soja, concombre, épaule, salade)</p> <p>Salade cantonaise (soja, batavia, épaule, tomate, poivrons rouge et vert)</p>	<p>Cœufs lilas betterave</p> <p>Salade bar crudités</p> <p>Salade bar cuitidés</p> <p>Snacking</p>	<p>Salade Corinne (riz, épaule, maïs)</p> <p>Salade bar crudités</p> <p>Salade bar cuitidés</p> <p>Europe</p>
<p>Emincé de kebab sauce curry</p> <p><i>Plat alternatif jambon de volaille</i> <i>Plat alternatif poisson vapeur</i></p>	<p>Cabillaud à la coriandre fraîche</p> <p><i>Plat alternatif jambon de volaille</i> <i>Plat alternatif poisson vapeur</i></p>	<p>Bœuf sauté aux oignons</p> <p>Colin Chiang mai</p>	<p>Beignets de poisson sauce tartare</p> <p><i>Plat alternatif jambon de volaille</i> <i>Plat alternatif poisson vapeur</i></p>	<p>Cœufs frits à l'andalouse</p> <p><i>Plat alternatif jambon de volaille</i> <i>Plat alternatif poisson vapeur</i></p>
<p>Boullgour pilaf</p> <p>Carottes fraîches persillées</p>	<p>Petits pois</p> <p>Frites</p>	<p>Riz cantonnais</p> <p>Duo Brocolis choux-fleurs aux amandes</p>	<p>Nouilles</p> <p>Julienne de légumes Salade verte</p>	<p>Tomate au four</p> <p>Salade verte Pommes safranées</p>
<p>Croûte noire</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Fromage blanc</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Saint-Paulin</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Montboissier</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>
<p>Crème aux œufs à la vanille</p> <p>Compote de pommes et abricots</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Moelleux aux myrtilles et citron</p>	<p>Beignets de coco </p> <p>Flan nappé au caramel</p> <p>Fromage blanc à la mangue</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Ananas</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Riz coco et mangue</p> <p>Entremets au chocolat et orange</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Banoffee </p> <p>Gâteau de semoule</p> <p>Mousse pommes Tatin</p>	<p>Compote de pommes</p> <p>Liégeois au café</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Salade de fruits</p>

 Plats préférés

 Innovation culinaire


























 Recettes développement durable


 Recettes d'ici et d'ailleurs



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


Semaine du 11 au 15 juin 2018 - DEJEUNER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crostini tomate emmental  Salade de riz  (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges) Salade verte aux croûtons Crudité de courgettes tomates chips	Pastèque  Carottes râpées vinaigrette maison Coquillettes sauce cocktail  Mortadelle	Concombre à la pékinoise  Salade de chou à l'indienne  (chou blanc, noix de coco, curry) Betteraves vinaigrette Friand au fromage 	Tomate vinaigrette  Salade du maraîcher  (batavia, concombre, champignons, tomates) Pain de légumes Taboulé méridional	Pâté de campagne  Œufs durs mayonnaise  Céleri rémoulade Maïs aux deux poivrons
Merguez  Echine de porc demi-sel	Omelette  Filet de lieu sauce Dugléré	Rôti de veau Rissollette de porc sauce champignons	Paëlla au poulet  Curry de colin à l'indienne 	Penne de la mer Pain de viande sauce tomate 
Pêlé-mêlé provençal Purée de pommes de terre	Choux-fleurs persillés Blé et julienne de légumes	Courgettes et pommes de terre Haricots blancs à la tomate	Riz pilaf Carottes laque miel orange 	Penne Jardinière de légumes
Fromage blanc Croc' lait Mimolette Yaourt nature sucré	Brie Camembert Rondelé aux noix Yaourt nature sucré	Croûte noire Edam Petit moulé ail et fines herbes Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Cotentin Tomme blanche	Fondu Président Fraidou Saint-Paulin Yaourt nature sucré
Corbeille de fruits Compote de pommes Flan au chocolat Palmiers 	Cake croustillant crumble  Barre bretonne  Panna cotta au caramel  Corbeille de fruits	Mousse au nougat Smoothie vanille  Corbeille de fruits Gâteau au yaourt 	Pomme au four Compote de fruits mélangés Corbeille de fruits Gaufre créole 	Corbeille de fruits Douceur de pommes bananes et ananas  Entremets au praliné Mousse chocolat au lait

Plats préférés 

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 

Recettes d'Ici et d'ailleurs 

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



Semaine du 11 au 15 juin 2018 - DINER



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Ninon <small>(batavia, crevettes, ananas, pommes)</small> Salade bar crudités Salade bar crudités	Choix de charcuteries Salade bar crudités Salade bar crudités	Croûtons de chèvre Salade bar crudités Salade bar crudités	Salade bar crudités Smoothie à la betterave Salade bar crudités	Salade bar crudités Salade mexicaine <small>(haricots rouges, maïs, poivron, tomate, batavia)</small> Salade bar crudités
Europe	Cuisine du monde	Recettes terroir	Snacking	Snacking
Kotopoulo sauce au yaourt <i>Plat alternatif jambon de volaille</i> <i>Plat alternatif poisson vapeur</i>	Agneau épicé sauté aux oranges <i>Plat alternatif jambon de volaille</i> <i>Plat alternatif poisson vapeur</i>	Saumonette à la bordelaise <i>Plat alternatif jambon de volaille</i> <i>Plat alternatif poisson vapeur</i>	Croque niçois <i>Plat alternatif jambon de volaille</i> <i>Plat alternatif poisson vapeur</i>	Quiche au saumon fumé <i>Plat alternatif jambon de volaille</i> <i>Plat alternatif poisson vapeur</i>
Haricots blancs à la tomate Blettes au gratin sauce béchamel	Riz de grand-mère Brunoise de légumes	Fondue de poireaux Torti	Salade verte Poêlée de brocolis et champignons Polenta au beurre	Epinards à la crème Boulgour pilaf Salade verte
Bleu Assortiment de fromages et laitages	Yaourt aromatisé Assortiment de fromages et laitages	Coulommiers Assortiment de fromages et laitages	Montboissier Assortiment de fromages et laitages	Petits suisses sucrés Assortiment de fromages et laitages
Liégeois à la vanille Fromage blanc à la pêche Corbeille de fruits Rocher coco chocolat	Corbeille de fruits Bâtonnet de glace au chocolat Cookies au chocolat et épices Entremets à la pistache	Corbeille de fruits Compote de poires Flan pâtissier Mousse au citron	Cheesecake aux spéculoos Fromage blanc au sirop de grenadine Corbeille de fruits Œufs en neige au caramel	Compotée de rhubarbe meringuée Corbeille de fruits Roulé aux abricots Mousse au café

Plats préférés

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs



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