




















FEVRIER 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SEMAINE DU 03/02/2020 au 07/02/2020	Potage de carottes Hachis parmentier Carré de l'est Crêpe au chocolat 	Chandeleur Œuf dur mayonnaise  Emincé de dinde colombo Poêlée de légumes pois Fromage blanc Bio nature et sucre Fruits bio 	Salade de Chou chinois  Escalope de veau hachée à l'ancienne Petits pois Yaourt aromatisé  Compote de poires Bio	 Endives vinaigrette Rôti de Bœuf & ketchup  Blé Bio aux petits légumes Petit moulé ail et fines herbes Flan au chocolat 	Cake aux 2 fromages Pavé de poisson mariné au citron Carottes & champignons Fol épi petit roulé  Fruit Bio
SEMAINE DU 10/02/2020 au 14/02/2020	 Accras de morue Sauté de bœuf à la milanaise Courgettes bécha mel façon gratin Petit moulé nature  Fruit bio	Salade haricots verts Tortellinis frais Tomate Mozza à la crème & emmental râpé  Fromage frais aux fruits  Compote de pommes bio	Salade Iceberg Brandade de morue Brebis crème Crème dessert caramel	Maquereau au vin blanc Saucisse de Toulouse & moutarde Lentilles au jus  Yaourt nature bio et sucre Cocktail de fruits au sirop	Potage Chou vert et pommes de terre Steak de colin à la tomate Brocolis béchamel Brie Cake poire Caramel
SEMAINE DU 17/02/2020 au 21/02/2020 VACANCES SCOLAIRES	 Betteraves vinaigrette Burger de bœuf sauce Roquefort Coquillettes Bio & emmental râpé Coulommiers Liégeois vanille	 Potage Saint Germain Sauté de poulet au curry  Carottes Bio à l'ail Buchette de chèvre  Fruit Bio	Roulé au fromage Omelette Jardinière de légumes  Fromage blanc nature Bio et sucre Fruit de saison	 Pomelos Bio et sucre Boudin noir sauce porto Purée de céleri Tomme grise Tarte au Flan	Endives vinaigrette Steak de colin sauce citron Gratin Crécy (carottes et pommes de terre) Cotentin Mousse au chocolat
SEMAINE DU 24/02/2020 au 28/02/2020 VACANCES SCOLAIRES	 Pizza au Fromage Œufs à la Florentine (épinards Bio) Camembert  Fruit Bio	Brocolis vinaigrette Rognons de bœuf sauce Madère Ecrasée de pommes de terre (Ducasse)  Yaourt nature Bio et sucre  Compote pomme banane Bio	Potage de Légumes Lasagnes au saumon Fromage fondu Président Flan au chocolat	MENU TERROIR Terrine de légumes mayonnaise Gnocchis aux fruits de mer et emmental râpé Rondelé au poivre Paris Brest	 Carottes râpées Bio Poisson gratiné au fromage Riz au curcuma Chèvretime Fruit de saison

Bon'app : <https://bonapp.elior.com/>

Sous réserve d'approvisionnement

Hotline Elior : 01 41 29 38 64



Produit issu de l'agriculture biologique



Bœuf race à viande



Label Rouge

MARS 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SEMAINE DU 02 Mars au 6 Mars 2020	Salade de haricots verts extra fins Bio Emincé de bœuf basquaise Pommes vapeur safranées Cotentin Flan vanille	Taboulé Sauté de porc au miel Riz Yaourt nature e tsucre Fruit Bio	Salade verte Bio Bolognaise de boeuf Spirales Bio et emmental râpé Rondelé nature Tarte grillée aux pommes	Cake courgettes et emmental Rognons de bœuf sauce grand mère Purée de cèleri et pommes de terre Crème dessert caramel Poire Bio	Radis Beurre Steak de colin sauce vierge Ecrasée de pomme de terre Ducasse Coulommiers Compote pomme fraise Bio
SEMAINE DU 09 Mars au 13 Mars 2020	Rosette et cornichon (porc) Paupiettes de dinde au curry Macaroni Bio et emmental râpé Buchette mi chèvre Fruit Bio	Œuf dur mayonnaise Emincé de dinde aux oignons Haricots beurre persillés Fromage Blanc Bio et sucre Barre bretonne	Endives vinaigrette Escalope de veau hachée Petits pois Yaourt nature Bio et sucre Compote de pommes	Potage de légumes Roti de bœuf Semoule et jus Fromage fondu président Mousse au chocolat	Salade de boulghour à l'orientale Poissonnette citron et mayonnaise Brocolis béchamel Edam Fruit Bio
SEMAINE DU 16 Mars au 20 Mars 2020	Roulé au fromage Sauté de bœuf au basilic Jeunes carottes Fromage frais nature et sucre Fruit Bio	Potage au potiron Raviolis Spinacci Bio au curry et emmental râpé Carré de l'est Compote pomme banae Bio	Salade verte Bio Colin brésilienne Polenta à la tomate Fraidou Crème dessert chocolat	La Belgique ça me goûte !!!	
SEMAINE DU 23 Mars au 27 Mars 2020	Potage à l'oseille Hachis parmentier Chèvre Flan Vanille Bio	Salade de lentilles vinaigrette du terroir Poulet roti au jus Carottes Bio saveur antillaise Camembert Fruit Bio	Salade Verte Tripes à la mode de Caen Pommes de terre ronde ail & persil Crème dessert vanille Fruit Bio	Pomelos et sucre Roti de veau au jus Haricots verts Bio à l'ail Gouda Moelleux aux marrons	Betteraves vinaigrette Spirales Bio au saumon et emmental râpé Pavé 1/2 sel Ananas au sirop
SEMAINE DU 30 Mars au 3 Avril 2020	Crêpe aux champignons Omelette Purée de potiron Brie Fruit Bio	Menu Terroir Velouté carottes Coco Coq au vin Pommes de terre forestière Chaurce Mousse café	Salade de blé Bio à la californienne (ananas, petits pois, mais, tomates) Sauté de poulet grand-mère Chou vert et chmpignons Petit moulé nature Flan chocolat	Salade Coleslaw aiguillettes de colin meunière Petits pois Yaourt aromatisé Bio Ile flottante	Cèleri rémoulade Andouillette à la dijonnaise Penne Bio et emmental rapé Saint Paulin Fruit de saison

AVRIL 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SEMAINE DU 6 au 10 Avril 2020	Potage de tomates Sauté de bœuf mironton Farfalles Bio et emmental râpé Brebis crème Liégeois vanille	Macédoine de légumes mayonnaise Cervelas Obernois (porc) Purée de céleri Tomme noire Fruit Bio	Carottes râpées Bio aux raisins Poisson gratiné au fromage Petits pois Fromage Blanc et sucre Gateau au yaourt	Trio mexicain (<i>haricots rouges, pois chiches, mais, from blanc</i>) Steak haché Salade verte Yaourt bio à la vanille Fruit Bio	Endives vinaigrette Gnocchis aux fruits de mer et emmental râpé Fol épi petit roulé Compote de poires Bio
SEMAINE DU 13 au 17 Avril 2020 Vacances scolaires	FERIE Pâques	Mousse de canard et pain de mie Emincé de dinde diabolotin (tomate, estragon) Carottes à la tomate et sauge Petit moulé ail et fines herbes Muffin's aux pépites et chocolat	Céleri Bio à la méditerranéenne Ducasse Boulettes d'agneau aux échalotes Petits pois Gouda Compote pomme fraise Bio	Navette & crèmeux de carottes et poivrons Roti de veau aux olives Haricots verts bio ail et persil Petit moulé aux noix Tarte aux pêches	Tarte chèvre tomate basilic Steak de colin huile d'olive et citron Aubergines au gratin Flan caramel Fruit Bio
SEMAINE DU 20 au 24 Avril 2020 Vacances scolaires	Salade de blé Bio à la catalane Sauté de bœuf à l'estragon Navets à la crème Edam Fruit Bio	Betteraves vinaigrette Escalope de dinde à la crème Gratin campagnard (pdt, lentilles, muscade, ciboulette, crème) Yaourt aromatisé Bio Fruit Bio	Salade verte Steak de colin aux 4 épices Riz bio safrané Cotentin Mousse au chocolat	Tomates vinaigrette Roti de porc au jus Boulghour courgettes cheesy Ducasse Brie Compote pommes Bio	Chou fleur vinaigrette Bio Filet de lieu noir à l'aneth Purée de carottes Fromage Blanc Bio Tarte Flan
SEMAINE DU 27 Avril au 1er Mai 2020	Menu Végétarien Salade de haricots verts Tortellinis Pomodoro Mozza ail Bio et emmental râpé coulommiers Mousse au chocolat noir	Houmous et Pain de Mie Poulet roti au jus Chou romanesco et carottes Buchette de chèvre Fruit Bio	Menu Terroir Salade verte Cassoulet Faisselle et sucre Gateau Basque	Repas de Pâques Salade Pascale: radis, carottes râpées et Œuf Gigot d'Agneau sauce Pascaline Ecrasée de pommes de terre à l'huile d'olive Fromage Frais bio et sucre Stratiatella brisures de daim	FERIE