














SEMAINE 06

Menus du 05 au 09 février 2024

LE JOUR DU 

NOUVEL AN CHINOIS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte et croûtons <i>Vinaigrette à l'échalote</i>	 Potage Dubarry	Pâté de campagne <i>Œufs durs mayonnaise</i>	Carottes râpées <i>Vinaigrette ciboulette</i>	Nems légumes 
	 Pavé de merlu ciboulette Semoule	Sauté de bœuf au jus Epinard à la béchamel	Cheese Burger <i>Ketchup</i>	Emincé de bœuf laqué Brunoise de légumes
 Bouchée de soja enrobante ail Coquillettes		 Pané de blé Epinard à la béchamel	 Fish burger Frites <i>Ketchup</i>	 Bouchée azukis Brunoise de légumes
 Petit moulé nature	 Edam	 Cantal	 Coulommiers	 Fromage blanc & sucre
Crème dessert pralinée	Fruit du jour	 Brassé aux fruits	 Fruit du jour	 Moëlleux coco mandarine



Local



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Recette développée par nos Chefs experts



Race à viande



Origine France



Plat cuisiné par le Chef



Produit durable



Label Rouge



Appellation d'origine protégée



Pêche responsable



Produit issu de l'agriculture biologique

elior

