

MENUS PORTAGE A DOMICILE

Du 02 au 08 Septembre 2024

LUNDI 02

MARDI 03

MERCREDI 04

JEUDI 05

VENDREDI 06

SAMEDI 07

DIMANCHE 08

DEJEUNER

Potage	Potage Saint Germain (à base de pois cassés)	Potage Choisis (à base de laitue)	Potage Jardinier	Potage de légumes	Potage Fermier	Potage aux courgettes	Bouillon de volaille et vermicelles
Entrée	Salami et cornichons	Salade Iceberg aux olives	Taboulé	Salade de tomates	Betteraves vinaigrette	Pizza au fromage	Pastèque
Plat protidique	*Escalope de porc bobotie (abricots, raisins secs, safran) Ou Boulette de bœuf à la Lyonnaise (oignons)	* Rognon de bœuf Hongroise (UE) Ou Saucisse fumée sauce Rougail (UE)	*Omelette maison aux oignons Ou Acras de morue et citron	* Rôti de bœuf au jus Ou Rôti de dinde Vallée d'Auge (crème, champignons, oignons, cidre)	* Filet de loup crème Ou Crêpinette de porc Basilic (UE)	*Emincé de dinde sauce Blanquette Ou Boudin blanc (UE)	*Aile de raie Armoricaïne Ou Cuisse de poulet rôti
Accompagnement	Piperade Et Pâtes Coquillettes	Riz au curry	Carottes persillées	Purée de pommes de terre	Petits pois aux Saveur du Jardin	Semoule	Navets béchamel
Produit laitier	Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)	Petit Moulé (>150 mg calcium)	Saint Nectaire (>150 mg calcium)	Emmental (>150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	Edam (>150 mg calcium)	Meuble d'Auvergne (>150 mg calcium)
Dessert	Fruit	Compote de pommes fraises	Fruit	Crème Onctueuse maison à la vanille	Fruit	Crème dessert au caramel (>100 mg calcium)	Cake maison au citron

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Potage de légumes variés	Potage velouté aux champignons	Potage aux 3 légumes et lentilles	Potage poireaux et pommes de terre	Potage à l'oseille	Potage de légumes variés	Potage aux épinards
Produit laitier	Fromage blanc nature et sucre	Fromage blancs suisses nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Yaourt aromatisé à la framboise	Faisselle nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre
Dessert	Coupelle de compote de pommes	Fruit	Pompon cacao	Fruit	Cocktail de fruits	Fruit	Fruit

 **Produit bio**

 **Produit local**

 **AOP/IGP**

 **Label Rouge**

 **Bleu Blanc Cœur**

 **Poisson responsable**

 **HVE Haute valeur environnementale**

 **Plat Végétarien**

 **Viande Origine France**

 **Verger Ecoresponsable**

 **Plat Signature Elior**

 **Nouvelle recette**

 **Plat terroir**

 **Viande de race**

 **Fromage AOC**

* **Plat conseillé**

MENUS PORTAGE A DOMICILE

Du 09 au 15 Septembre 2024

LUNDI 09

MARDI 10

MERCREDI 11

JEUDI 12

LE SUD
VENDREDI 13

SAMEDI 14

DIMANCHE 15

DEJEUNER

Potage	Potage Breton (à base de haricots blancs)	Potage Paysan	Potage de légumes	Potage Jardinier	Potage Provençal	Potage Cultivateur	Potage velouté aux champignons
Entrée	Salade composée	Salade de pois chiche Oriental	Salade de chou fleur	Concombre vinaigrette	Pastèque	Salade de lentilles	Salade de tomates
Plat protidique	* Saucisse de Toulouse au jus Ou Filet de merlu Sauce Lombarde (tomate, ciboulette, crème, oignons, épice paella)	* Sauté de bœuf Bourguignon Ou Saumonette à l'oseille	* Rôti de dinde au jus Ou Boulette d'agneau Dijonnaise (UE)	* Omelette maison aux fines herbes Ou Quenelle nature crème (UE)	* Filet de lieu huile d'olive citron Ou Bolognaise	* Tripe à la mode Caen (UE) Ou Sauté de poulet au curry	* Rôti de bœuf au jus Ou Emincé de volaille aux olives
Accompagnement	Ecrasée de pommes de terre et huile d'olive	Haricots verts à l'ail	Flageolets à l'ail	Ratatouille Petit Semoule	Pâtes penne	Carottes braisées	Riz créole
Produit laitier	Gouda (>150 mg calcium)	Fromage frais nature et sucre (>100 mg calcium)	Fourme d'Ambert (>150 mg calcium)	Pavé demi sel (>150 mg calcium)	Gorgonzola (>150 mg calcium)	Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)	Brie (100-150 mg calcium)
Dessert	Liégeois à la vanille (>100 mg calcium)	Fruit	Purée de pommes verveine maison	Fruit	Stracciatella aux copeaux de chocolat	Fruit	Moelleux maison à la framboise

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Potage de légumes variés	Potage Fermier	Potage de légumes variés	Potage Saint Germain (à base de pois cassés)	Potage Freneuse (à base de navets)	Potage de légumes variés	Potage Minestrone
Produit laitier	Faisselle nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt aromatisé	Petits suisses nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Yaourt nature et sucre
Dessert	Fruit	Compote de pommes ananas	Fruit	Palmier	Fruit	Compote de pommes pêches	Fruit

Produit bio

Produit local

AOP/IGP

Label Rouge

Bleu Blanc Cœur

Poisson responsable

HVE Haute valeur environnementale

Plat Végétarien

Viande Origine France

Verger Ecoresponsable

Plat Signature Elior

Nouvelle recette

Plat terroir

Viande de race

Fromage AOC

* **Plat conseillé**

MENUS PORTAGE A DOMICILE

Du 16 au 22 Septembre 2024

LUNDI 16

MARDI 17

MERCREDI 18

JEUDI 19

VENDREDI 20

SAMEDI 21

DIMANCHE 22

DEJEUNER

Potage	Potage de légumes	Velouté à la tomate	Potage aux poireaux et pommes de terre	Bouillon de volaille et vermicelles	Potage Freneuse (à base de navets)	Potage Longchamp (petits pois, oignons, crème)	Potage Fermier
Entrée	Macédoine mayonnaise	Pomelos au sucre	Concombre vinaigrette	Rillettes de sardines	Crèmeux de Pommes de terre	Pastèque	Friand au fromage
Plat protidique	* Hoki pané et citron Ou Achard de légumes (Haricots blancs, haricots plats, carottes, curry)	* Rognon de bœuf Hongroise (UE) Ou Cuisse de poulet rôti au jus	* Cervelas Obernois (UE) Ou Filet de lieu Rougail (tomates, oignons, ail herbes de Provence, curcuma)	*Boulette de bœuf Estragon Ou Andouillette Dijonnaise (UE)	*Filet de merlu crevettes Ou Œufs brouillés maison	*Emincé de volaille au basilic Ou Filet de loup beurre blanc	Sauté de veau navarin Ou Rôti de porc au jus
Accompagnement	Boulgour	Epinards à la crème	Gratin de Crécy (pommes de terre et carottes)	Tomates Provençale Et Polenta	Courgettes persillées	pâtes Macaronis	Haricots beurre ciboulette (CE2)
Produit laitier	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	Edam (>150 mg calcium)	Gouda (>150 mg calcium)	Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)	Saint Paulin (>150 mg calcium)	Fromage frais au sel de Guérande (100-150 mg calcium)	Pont l'Evêque (>150 mg calcium)
Dessert	Fruit	Gâteau de Riz	Mousse maison aux marrons	Fruit	Fruit	Compote de pommes ananas	Gâteau maison au yaourt

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Soupe de poisson	Potage de légumes variés	Potage au céleri	Potage Aigo Boudo	Potage de légumes variés	Potage Choisy (à base de laitue)	Potage de légumes variés
Produit laitier	Faisselle nature et sucre	Yaourt à la Grecque et sucre	Fromage frais aux fruits	Faisselle nature et sucre	Yaourt aromatisé	Fromage frais nature et sucre	Faisselle nature et sucre
Dessert	Cocktail de fruits	Fruit	Fruit	Gaufre Liégeois au chocolat	Compote de pommes cassis	Fruit	Fruit

Produit bio

Produit local

AOP/IGP

Label Rouge

Bleu Blanc Cœur

Poisson responsable

HVE Haute valeur environnementale

Plat Végétarien

Viande Origine France

Verger Ecoresponsable

Plat Signature Elior

Nouvelle recette

Plat terroir

Viande de race

Fromage AOC

* **Plat conseillé**

MENUS PORTAGE A DOMICILE

Du 23 au 29 Septembre 2024

LUNDI 23

MARDI 24

MERCREDI 25

JEUDI 26

VENDREDI 27

SAMEDI 28

DIMANCHE 29

MENU 100%
CIRCUITS COURTS

DEJEUNER

Potage	Potage Paysanne	Potage Jardinier	Potage Crécy (à base de carottes)	Potage au céleri	Potage de légumes	Potage Vert Prés (à base de haricots verts)	Potage Choisy (à base de laitue)
Entrée	Salade Iceberg aux croûtons	Salade de haricots blancs	Salade de tomates	Museau vinaigrette	Radis beurre	Betteraves vinaigrette	Concombre vinaigrette
Plat protidique	* Crêpinette de porc Bourguignon (UE)	*Saumonette sauce citron	* Sauté de bœuf Charcutière	*Rôti de porc au jus	* Filet de poisson frais Nantua	Poulet rôti Estragon	Bœuf braisé Hongroise
Accompagnement	Ou Filet de limande Meunière et citron	Ou Kefta d'agneau (UE)	Ou Escalope de poulet au jus	Ou Steak haché aux olives	Ou Omelette maison aux oignons	Ou Axoa de bœuf	Ou Tripe à la mode de Caen (UE)
Produit laitier	Pommes vapeur à l'ail	Blettes persillées	Lentilles à la Paysanne	Riz et brunoise de légumes	Ratatouille Et Pâtes spirales	Semoule	Chou fleur béchamel
Dessert	Cantal (>150 mg calcium)	Fromage frais aux fruits (>100 mg calcium)	Camembert (100-150 mg calcium)	Mimolette (>150 mg calcium)	Petit Moulé aux noix (>150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	Saint Paulin (>150 mg calcium)
	Pomme au four	Fruit	Crème dessert caramel	Fruit	Flan vanille maison	Fruit	Cake maison au miel

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Potage velouté aux champignons	Potage à l'oseille	Potage de légumes variées	Soupe à l'oignon	Potage de légumes pois cassés	Potage de légumes variés	Potage Vichyssoise (à base de petits pois)
Produit laitier	Yaourt aromatisé à la framboise	Faisselle nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Fromage frais nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Yaourt nature et sucre
Dessert	Fruit	Compote de pommes fraises	Fruit	Moelleux au citron	Fruit	Cocktail de fruits	Fruit

Produit bio

Produit local

AOP/IGP

Label Rouge

Bleu Blanc Cœur

Poisson responsable

HVE Haute valeur environnementale

Plat Végétarien

Viande Origine France

Verger Ecoresponsable

Plat Signature Elior

Nouvelle recette

Plat terroir

Viande de race

Fromage AOC

* **Plat conseillé**

MENUS PORTAGE A DOMICILE

Du 30 Septembre au 06 Octobre 2024

LUNDI 30

MARDI 01

MERCREDI 02

JEUDI 03

VENDREDI 04

SAMEDI 05

DIMANCHE 06

DEJEUNER

Potage	Potage Freneuse (à base de navets)	Potage Fermier	Potage Chou vert	Potage de légumes	Potage Cultivateur	Potage Choisy (à base de laitue)	Potage à la tomate
Entrée	Batavia et oignons frits	Salade de pois chiches	Concombre vinaigrette	Pâté de foie et cornichons	Salade de chou fleur	Tarte au fromage	Carottes râpées vinaigrette
Plat protidique	*Sauté de porc Estragon Ou Filet de merlu Waterzoi (poireaux, crème fraîche, julienne de)	* Sauté de poulet Normande Ou Chipolatas au jus	* Rôti de bœuf au jus Ou Filet de lieu Sauce Aurore	* Œufs brouillés maison Ou Alouette de bœuf Bobotie (safran, abricots et raisins secs) (UE) Petits pois à la Lyonnaise (ail, oignons, herbes de Provence)	*Brandade de colin (pommes de terre) Ou Hachis Parmentier (pommes de terre)	* Rôti de dinde au jus Ou Œufs durs Florentine	* Escalope de porc Pain d'épices Ou Emincé de volaille potiron orientale
Accompagnement	Riz Pilaf	Courgettes béchamel	Blé	Laitue	Laitue	Epinards à la crème	Haricots verts ciboulette
Produit laitier	Coulommiers (>100-150 mg calcium)	Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)	Cantal (>150 mg calcium)	Fromage frais nature et sucre (>100 mg calcium)	Fraidou (>150 mg calcium)	Bleu (> 150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)
Dessert	Coupelle de compote de pommes	Banane	Flan nappé caramel	Fruit	Fruit	Semoule au lait maison à la vanille	Clafoutis maison aux pommes

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Potage Minestrone	Potage de légumes variés	Potage aux épinards	Potage velouté aux champignons	Potage de légumes variés	Potage Dubarry (à base de chou fleur)	Soupe de poisson
Produit laitier	Fromages suisses nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Fromages suisses nature et sucre
Dessert	Fruit	Mini roulé au chocolat	Fruit	Cocktail de fruits	Compote de pommes pêches	Fruit	Fruit

Produit bio

Produit local

AOP/IGP

Label Rouge

Bleu Blanc Cœur

Poisson responsable

HVE Haute valeur environnementale

Plat Végétarien

Viande Origine France

Verger Ecoresponsable

Plat Signature Elior

Nouvelle recette

Plat terroir

Viande de race

Fromage AOC

* Plat conseillé

MENUS PORTAGE A DOMICILE

Du 07 au 13 Octobre 2024

LUNDI 07

MARDI 08

MERCREDI 09

JEUDI 10

VENDREDI 11

SAMEDI 12

DIMANCHE 13

MENU 100% CIRCUITS COURTS

DEJEUNER

Potage	Potage de légumes	Potage au potiron	Potage Choisy (à base de laitue)	Potage Longchamp (à base de petits pois)	Potage aux épinards	Potage Paysan	Bouillon de volaille et vermicelles
Entrée	Pomelos au sucre	Salade de lentilles	Chou rouge aux raisins	Macédoine mayonnaise	Feuilleté au fromage	Salade de tomates	Laitue aux olives
Plat protidique	*Boulette d'agneau Bourguignonne (UE) Ou Filet de merlu Rougail	* Cuisse de poulet rôti Ou Saucisse de Toulouse aux jus	* Rôti de porc au jus Ou Filet de loup lombarde (ciboulette, crème fraîche, safran)	*Bœuf braisé Charcutière Ou Omelette maison aux fines herbes	* Hoki pané et citron Ou Chickens Wings	*Tripe à la mode de Caen (UE) Ou Sauce Romagnola (courgettes, bœuf, tomates)	* Sauté de bœuf blanquette Ou Escalope de dinde à la sauge
Accompagnement	Pâtes cagarol	Gratin de Crécy (pommes de terre et carottes)	Haricots blanc coco à la tomate	Riz créole	Haricots beurre persillés (CE2)	Semoule	Carotte Vichy
Produit laitier	Courme d'Ambert (>150 mg calcium)	Camembert (100 -150 mg calcium)	Fromage frais au sel de Guérande (>150 mg calcium)	Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)	Saint Nectaire (>150 mg calcium)	Petits suisses nature et sucre (>100 mg calcium)	Edam (>150 mg calcium)
Dessert	Liégeois au chocolat (>100 mg calcium)	Fruit	Purée de pommes maison	Fruit	Stracciatella maison aux copeaux de chocolat	Fruit	Gâteau maison au chocolat

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Potage Saint Germain	Potage à l'oseille	Potage de légumes variés	Soupe au pistou	Potage Aigo Bouido	Potage de légumes variés	Potage freuseuse (à base de navets)
Produit laitier	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Petits suisses nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Fromage frais aux fruits	Yaourt nature et sucre
Dessert	Fruit	Fourrandise à la fraise	Fruit	Compote de pommes abricots	Fruit	Cocktail de fruits	Fruit

Produit bio

Produit local

AOP/IGP

Label Rouge

Bleu Blanc Cœur

Poisson responsable

HVE Haute valeur environnementale

Plat Végétarien

Viande Origine France

Verger Ecoresponsable

Plat Signature Elior

Nouvelle recette

Plat terroir

Viande de race

Fromage AOC

* **Plat conseillé**

MENUS PORTAGE A DOMICILE

Du 14 au 20 Octobre 2024

LUNDI 14

MARDI 15

MERCREDI 16

JEUDI 17

VENDREDI 18

SAMEDI 19

DIMANCHE 20

**Escale
AUTOMNALE**

DEJEUNER

Potage	 Potage poireaux et pommes de terre	Potage velouté aux champignons	 Potage de légumes	Potage Fermier	Potage Saint Germain (à base de pois cassés)	Potage Cultivateur	Potage Jardinier
Entrée	 Betteraves vinaigrette	 Salade composée aux noix	Chou blanc vinaigrette	Rillettes maison de sardines	Crèmeux de coquillettes	Tarte aux poireaux	Salade verte aux gésiers
Plat protidique	 *Sauté de porc au Pain d'épices	 * Filet de lieu Normande	 * Omelette maison au fromage	 * Axoa de bœuf	*Filet de poisson frais aneth	 * Jambon aux fines herbes	*Rôti de veau au jus
	 Ou Filet de merlu à l'oseille	 Ou Emincé de dinde au miel	 Ou Rognon de bœuf Dijonnaise (UE)	 Ou Emincé de pois Champêtre	 Ou Saucisse fumée (UE)	 Ou Rôti de dinde au jus	 Ou Aile de raie beurre blanc
Accompagnement	 Lentilles à la Paysanne	Purée de pommes de terre Et Potiron	Epinards béchamel	Polenta	Carottes aux champignons	Fenouil à la crème	Choux de Bruxelles
Produit laitier	Bleu (100-150 mg calcium)	Tomme noire (>150 mg calcium)	Petit moulé aux noix (>150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	 Cantal (>150 mg calcium)	 Fourme d'Ambert (>150 mg calcium)	Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)
Dessert	Fruit	Crème dessert vanille (>100 mg calcium)	 Coupelle de compote de pommes banane	Fruit	Mousse maison aux marrons	Fruit	Tarte aux poires fraîches

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Potage de légumes variés	Potage Esaü (à base de lentilles)	Potage Dubarry (à base de chou fleur)	Potage de légumes variés	Potage chou vert	Potage de légumes variés	Potage Ferval (à base d'artichaut)
Produit laitier	Faisselle nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre	 Petits suisses nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Fromage frais nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre
Dessert	Palmier	Fruit	Fruit	Cocktail de fruits	Fruit	Compote de pommes	Fruit

 **Produit bio**

 **Produit local**

 **AOP/IGP**

 **Label Rouge**

 **Bleu Blanc Cœur**

 **Poisson responsable**

 **HVE Haute valeur environnementale**

 **Plat Végétarien**

 **Viande Origine France**

 **Verger Ecoresponsable**

 **Plat Signature Elior**

 **Nouvelle recette**

 **Plat terroir**

 **Viande de race**

 **Fromage AOC**

* **Plat conseillé**

MENUS PORTAGE A DOMICILE

Du 21 au 27 Octobre 2024

LUNDI 21

MARDI 22

MERCREDI 23

JEUDI 24

VENDREDI 25

SAMEDI 26

DIMANCHE 27

DEJEUNER

Potage	Bouillon de volaille et vermicelles	 Potage Paysan	Potage à l'oseille	Potage Jardinier	Potage Freneuse (à base de navets)	Potage Velouté aux champignons	 Potage de légumes
Entrée	Salade de pois chiches	Radis beurre	 Salade coleslaw	Salade de chou fleur vinaigrette	Laitue aux dés d'emmental	Acras de morue	Céleri rémoulade
Plat protidique	*Cuisse de poulet rôti au jus 	 *Sauté de bœuf laqué à la Japonaise	 * Filet de hoki Sauce Blanquette	* Cervelas Obernois (UE)	 * Saumonette Bourride (safran, crème fraîche, julienne de légumes)	 Bœuf braisé au jus	 * Œuf dur sauce Andalouse
Accompagnement	Ou Boulette d'agneau Dijonnaise (UE)	 Ou Filet de limande Meunière et citron	 Ou Steak haché basquaise	 Ou Œufs brouillés	 Ou Chicken Wings	Ou Boudin blanc (UE)	Ou Alouette de bœuf Basilic (UE)
Accompagnement	Brocolis Béchamel	Riz Basmati	Printanière de légumes	 Pâtes papillons	Flan de julienne de légumes	Gratin de pommes de terre	Emincé de poireaux béchamel
Produit laitier	 Fromage frais aux fruits (>100 mg calcium)	Fondu Président (>150 mg calcium)	Tomme blanche (100-150 mg calcium)	 Saint Nectaire (>150 mg calcium)	 Bleu (>150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	Mimolette (>150 mg calcium)
Dessert	 Banane	Flan vanille	Fruit	Fruit	Crème maison au chocolat	Fruit	Quatre quart maison

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Potage Cultivateur	Potage de légumes variés	Potage Aigo Boudio	Potage aux épinards	Potage de légumes variés	Potage Esau (à base de lentilles)	Potage Crécy (à base de carottes)
Produit laitier	Faisselle nature et sucre	 Petits suisses nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Fromage frais nature et sucre	Yaourt nature et sucre	 Petits suisses nature et sucre
Dessert	Cocktail de fruits au sirop	Fruit	Petit Beurre	Compote de pommes fraises	Fruit	Compote de pommes abricots	Fruit

 **Produit bio**

 **Produit local**

 **AOP/IGP**

 **Label Rouge**

 **Bleu Blanc Cœur**

 **Poisson responsable**

 **HVE Haute valeur environnementale**

 **Plat Végétarien**

 **Viande Origine France**

 **Verger Ecoresponsable**

 **Plat Signature Elior**

 **Nouvelle recette**

 **Plat terroir**

 **Viande de race**

 **Fromage AOC**

* **Plat conseillé**

MENUS PORTAGE A DOMICILE

Du 28 Octobre au 03 Novembre 2024

LUNDI 28

MARDI 29

MERCREDI 30

JEUDI 31

VENREDI 01

SAMEDI 02

DIMANCHE 03

Livraison du Mercredi 30
et Jeudi 31 Octobre

Livraison du Vendredi 01 et
samedi 02 Novembre

Livraison du Dimanche 03 et
Lundi 04 Novembre

DEJEUNER

Potage	Potage Fermier	Potage poireaux et pommes de terre	Potage de légumes	Potage Saint Germain (à base de pois cassés)	Soupe à l'oignon	Potage Cultivateur	Potage Choisy (à base de laitue)
Entrée	Feuilleté au chèvre	Cœur de frisée et croûtons	Chou rouge vinaigrette	Tartinable de la mer tomate	Salade de mâche	Salami et cornichons	Betteraves vinaigrette
Plat protidique	* Sauté de bœuf Vallée d'Auge	* Escalope de porc Navarin	* Omelette maison aux oignons	* Emincé de volaille Marengo	* Filet de merlu sauce potiron orientale	* Rognon de bœuf Hongroise	* Sauté de poulet Blanquette
Accompagnement	Ou Filet de saumon à l'aneth	Ou Merguez sauce Orientale	Ou Tripe à la Mode de Caen (UE)	Ou Quenelle nature Armoricaine (UE)	Ou Rôti de dinde au jus	Ou Filet de lieu Dugléré	Ou Andouillette Dijonnaise (UE)
Produit laitier	Haricots verts ail et persil	Riz Créole	Pâtes coquillettes	Carottes Vichy	Ecrasée de pommes de terre huile d'olive	Lentilles à la Paysanne	Navets béchamel ail et fines herbes
Dessert	Yaourt aromatisé (>100 mg calcium)	Petit moulé (>150 mg calcium)	Cantal (>150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	Courme d'Ambert (>150 mg calcium)	Fromage frais nature et sucre (>100 mg calcium)	Gouda (>150 mg calcium)
	Fruit	Coupe de compote de pommes cassis Fraises	Crème onctueuse maison à la vanille	Fruit	Brownies maison au chocolat	Fruit	Liégeois au café (>100 mg calcium)

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Potage Minestrone	Potage Paysan	Potage Dubarry (à de chou fleur)	Potage de légumes variés	Potage Breton (à base de haricots blancs)	Potage de légumes variés	Potage Vichyssoise (à base de petits pois)
Produit laitier	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Fromage frais nature et sucre	Yaourt aromatisé	Petits suisses nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre
Dessert	Galette St Michel	Fruit	Fruit	Cocktail de fruits	Fruit	Compote de pommes pêches	Fruit

Produit bio

Produit local

AOP/IGP

Label Rouge

Bleu Blanc Cœur

Poisson responsable

HVE Haute valeur environnementale

Plat Végétarien

Viande Origine France

Verger Ecoresponsable

Plat Signature Elior

Nouvelle recette

Plat terroir

Viande de race

Fromage AOC

* Plat conseillé

