






Menus du 06 au 10 Mai 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles	Betterave vinaigrette		Salade de céleri rémoulade	Salade verte œuf
Steak de thon au basilic	 Spaghetti carbonara s/porc: Spaghetti à l'italienne	FERIE	Palette de porc à la diable s/porc: Galette de blé Indienne	Quenelles nature sauce provençale
Chou fleur Pommes de terre 			Petits pois carottes	Riz Courgettes
 Camembert	Emmental râpé		Cotentin	 Fromage blanc nature sucré
Yaourt aux fruits	Poire		Compote de pomme	 Cake à l'orange

Produit bio
Label Rouge



Viande du
Terroir Lorrain
Fromage AOP



viande française
Race à viande



Recettes ducasse conseil












Produit local
Pêche issue du développement
durable



 RECETTE
MAISON fait maison



elior 

Menus du 13 au 17 Mai 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes 	Salade de riz	Carottes râpées 	Concombre vinaigrette	Chou rouge sauce enrobante échalote 
Œuf dur béchamel	Galopin de boeuf sauce provençale	Paupiette de veau au curry	 Colin meunière	 Carré de porc à l'ancienne S/porc: Boulettes au pistou
Emincé de poireaux Pommes de terre	Duo de flageolets et haricots verts 	Purée 	Piperade et blé	Coquillettes 
Tomme Noire	Yaourt nature sucré	Fromage frais au sel de Guérande	Coulommiers	Fraidou
Banane	Ananas au sirop	 Pomme	Tarte aux pommes	Flan chocolat

Produit bio 
Label Rouge 

Viande du Terroir Lorrain 
Fromage AOP 

Race à viande 
Pêche issue du développement durable 

Produit local 
Viande de France 















Recettes Ducasse conseil



 RECETTE MAISON fait maison




elior 

Menus du 20 au 24 Mai 2019

AU RESTO LA PLAGE				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de haricots verts	Salade verte	Tomate	Bâtonnet de carottes au basilic 	Taboulé 
Pavé de blé pané	 Couscous boulettes d'agneau 	 Boeuf braisé basquaise	Poulet rôti au jus 	Calamars à la romaine
 Epinards béchamel et pommes de terre		 Pâtes	 Riz bora bora (oignons, bouillon , mangue)	 Gratin du Sud (courgettes)
Petit moulé	Gouda	 Camembert	 Fromage blanc sucré	Petit Louis
Kiwi	Ananas	Flan nappé caramel	 Cake noix de coco	 Smoothie fruits rouges

Produit bio 
Label Rouge 




Viande du Terroir Lorrain 
Fromage AOP 

Race à viande 
Pêche issue du développement durable 
Recettes Ducasse conseil 

Produit local 
Viande de France 
 fait maison




elior 

Menus du 27 au 31 Mai 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade piémontaise	Céleri méditerranéen 	Betterave vinaigrette		
Nuggets de poisson	 Emincé de poulet colombo	 *Jambon sauce chasseur s/porc: Jambon de dinde	FERIE	Pont
Ratatouille Blé	Printanière de légumes	Riz		
Petit Moulé ail	Tomme blanche	Yaourt nature sucré		
Pêche au sirop	Liégeois chocolat	Banane		

Produit bio 
Label Rouge 

Viande du Terroir Lorrain 
Fromage AOP 

Race à viande 
Pêche issue du développement durable 
Recettes Ducasse conseil 

Produit local 
Viande de France 
 fait maison

elior 