Au menu cette semaine -Déjeuner

LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

LUNDI 23 Nov

Houmous de pois chiches
Taboulé aux légumes
Mousse de canard
Salade verte locale au maïs

Ravioli de bœuf
Jambon grillé

Haricots blancs
Julienne de légumes saveur antillaise

Yaourt nature sucré
Buche du Pilat locale
Rondelé nature

Corbeille de fruits
Douceur lactée au citron
Brioche aux pépites de chocolat
Compote pommes pêches

MARDI 24 Nov

Poireaux vinaigrette
Salade verte
Salade de riz poivrons et olives
Trio mexicain
Salade quinoa oignon fève maïs

Poulet grillé sauce au curry
Paupiette du pêcheur sauce blanquette

Semoule
Légumes couscous

Petit moulé ail et fines herbes
Brie
Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits
Mousse saveur crème brûlée
Compote pommes abricots
Cake marbré

JEUDI 26 Nov

Accras de morue
Salade antillaise
Carottes râpées vinaigrette au cumin
Potage de légumes
Artichaut vinaigrette

Rougail saucisses
Gratin de poissons et coquillages

Riz complet créole
Epinards béchamel

Yaourt nature sucré
Brebis crème
Mimolette

Corbeille de fruits
Moelleux myrtilles citron
Mousse cacao
Crème dessert caramel

VENDREDI 27 Nov

Pâté de campagne
Betteraves vinaigrette agrumes
Salade de pâtes au surimi
Rémoulade de céleri
Endives aux croûtons

Nuggets de blé
Boudin noir aux oignons

Purée de pommes de terre
Carottes persillées

Emmental
Vache qui rit®
Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits
Fromage blanc à la crème de marrons
Compote de pommes
Roulé chocolat
Pain Bio

Origine France | Produit local | Pêche responsabl | Spécialité du chef | Recette Signature | Plat végétarien

Institution Notre Dame

Téléchargez App'Table
apptable.elior.com
Découvrez notre blog bon bon c'est encore MIEUX

ELIOR