

# Au menu - Dejeuner

## LE JOUR DU

LUNDI | 15  
Nov

Coleslaw  
*carotte, chou blanc*

Galopin de veau grillé


Printanière de légumes

Vache qui rit

Compote de pommes

MARDI | 16  
Nov

Macédoine Bio mayonnaise

Pané de blé  
fromage épinards 


Haricots verts

Saint-Paulin

Corbeille de fruits Bio  
*Plat BIO*


MERCREDI | 17  
Nov

Endives aux  
pommes Bio et noix  
*endive bio*

Steak haché ketchup 

Carottes et navets

Fromage blanc

Cake citron 

 ANIMATION  
SAVEURS  
D'OUTRE-MER

JEUDI | 18  
Nov


Accras de morue

Poulet pilao 

Méli-Mélo caldoche  
*courgette, patate douce, haricot rouge, maïs, tomate*


Yaourt nature sucré

Banane ananas Bio coco  
*Plat BIO*

 ANIMATION  
SAVEURS  
D'OUTRE-MER

VENDREDI | 19  
Nov

Croquant de salade  
*salade, ananas, tomate, Vinaigrette, pêche*

Colin sauce coco 

Riz créole


Brie


Crème dessert à la vanille  
*plat bio*




Ce menu est cuisiné par  
le chef Etienne Pouchol  
et son équipe

 Végétarien

 Origine  
France

 Spécialité  
du chef

 Nouveauté

 Pêche  
responsable

CHARMEIL

elior 