

D
E
J
E
U
N
E
R

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Betteraves rouges vinaigrette	Tomates vinaigrette	Concombres ciboulette	Haricots verts à l'échalote 	Salade de pommes de terre et cervelas (S/porc et vég : salade de pommes de terre et surimi)	Melon	Tomates et maïs
Bœuf sauce bourguignonne (vg : poisson pané)	Rôti de porc froid sauce mayonnaise (S/porc : rôti de dinde, vg : poisson froid)	Cordon bleu de dinde (vg : crousti fromage)	Tomate farcie végétarienne	Filet de hoki sauce provençale	Boulettes de bœuf sauce orientale (vg : boulettes végétariennes)	Tagliatelles au saumon
Petits pois, carottes fraîches et pommes de terre	Salade de pâtes	Frites	Riz créole	Duo de chou (romanesco et fleur)	Pommes paillasson	
Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Fruit de saison	Glace	Mousse maison	Cake au citron, maison	Fruit frais	Petits suisses fruités	Bavarois

 D
I
N
E
R

Radis / beurre	Salade de pois chiches	Salade verte	Assiette anglaise	Champignons à la grecque	Cake salé aux olives	Carottes rapées vinaigrette
Fondant de poulet aux cèpes (vg : crêpes aux champignons)	Oeufs durs sauce béchamel	Hachis parmentier (vg : brandade de poisson)	Jambon blanc, roulade à la bière, rosette et cornichons (S/porc : poulet froid, œufs durs vég : salade d'œufs dur)	Quiche Lorraine (S/P et vég : quiche aux légumes)	Galopin de veau sauce aux herbes (vg : galettes blé)	Grillades (S/porc : merguez, vg : poisson froid mayonnaise)
Blé et gratin de courgettes	Epinards en branches		Céleri rémoulade	Salade verte	Haricots beurre et pommes vapeur	Taboulé maison
Yaourt aux fruits	Tarte aux pommes maison	Compote tous fruits	Munster	Fromage blanc aromatisé	Ananas frais	Glace



PLAT TERROIR FRANÇAIS



CLUISINÉ PAR LE CHEF ELIOR



PRODUITS FRAIS / DE SAISON



VÉGÉTARIEN

D
E
J
E
U
N
E
R

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Salade verte	Pastèque	Céleri rémoulade	Carottes râpées vinaigrette	Concombres à la grecque	Salade coleslaw	Aspic crevettes et œuf
Couscous maison (haut de cuisse de poulet, boulettes d'agneau, merguez)(vg: Boulettes végétariennes)	Knack (S/ porc : knack de volaille, vg: galette boulgour)	Steak haché sauce échalote (vg : crêpe au fromage)	Filet de lieu en sauce	Croustillant au fromage	Poulet aux herbes (vg: crêpe champignons)	Echine de porc fumé sauce moutarde (S/porc : rôti de dinde, vg : filet de poisson en sauce)
Semoule et légumes couscous	Purée de pommes de terre	Carottes et blé	Gratin de courgettes et de pommes de terre	Pâtes papillons sauce tomate et poivrons	Pommes dauphines et Haricots verts	Spätzles
Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Glace ou yaourt	Entremets chocolat	Fruit de saison	Liégeois vanille	Tarte aux fruits maison	Faiselle aux fruits rouges	Eclair chocolat

 D
I
N
E
R

Blancs de poireaux vinaigrette	Salade de lentilles	Salade de betteraves	Assiette Lorraine	Salade de riz	Pâté de foie (S/porc : roulade de volaille, vg : crudités)	Melon
Poisson meunière au citron	Sauté de dinde aux épices (vg omelette)	Quiche forestière maison	Jambon blanc, fromage blanc (S/porc : blanc de poulet froid, vg : terrine de légumes)	Saumon froid et son citron	Tarte provençale maison	Quenelles de volaille sauce financière (vg: quenelles de brochet)
Riz aux petits légumes	Wok de légumes frais (haricots plats, carottes, champignons)	Salade composée	Pommes de terre rôties et salade verte	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade verte	Duo de chou
Fruit de saison	Yaourt arôme	Petits suisses fruités	Poire au vin	Mousse maison	Fruit frais	Gâteau de semoule maison



PLAT TERROIR FRANÇAIS



CUISINÉ PAR LE CHEF ELIOR



PRODUITS FRAIS / DE SAISON



VÉGÉTARIEN

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
D E J U N E R	Taboulé ●	Tomate mimosa (œuf) ●	Concombres bulgares ●	Salade verte	Melon ●	Bouलगour façon taboulé ●	Rillettes et cornichons (S/porc, vg : crudités)
	Rôti de veau sauce crème (vg : <i>fricassée de poisson</i>) ●●	Flan de légumes ● 	Assiette anglaise : jambon blanc, pâté de campagne, salami et cornichons (S/porc : <i>jambon de dinde</i> , vg : <i>œufs durs</i>) ●●	Hachis Parmentier (vg : brandade de poisson)	Dos de colin sauce au curry ●	Tajine de poulet et ses légumes frais (vg : <i>boulettes végétariennes</i>) ●●	Cuisse de lapin sauce chasseur (vg : <i>steak soja</i>) ●●
	Poêlée de légumes frais maison ●●	Frites ●	Salade niçoise (riz, tomate, maïs, poivron, haricots verts) ●●		Torsades		Pommes noisettes et poêlée de champignons ●●
	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe ●	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Fruit de saison ●	Yaourt arôme ●	Donnuts	Compote pommes fraises	Tiramisu maison ●	Fruit de saison ●	Glace	
D I N E R	Céleri vinaigrette	Salade verte	Carottes râpées au citron	Betteraves rouges vinaigrette	Tomate mozzarella ●	Radis / beurre ●	Salade verte
	Crêpes aux champignons	Raviolis au fromage (vg : <i>gratin de pâtes au fromage et légumes</i>)	Blanc de poulet sauce moutarde (vg : <i>terrines de légumes</i>) ●	Galopin de veau au jus (vg : crousti au fromage)	Quiche à l'oignon maison ●	Lasagnes de légumes au saumon ●	Tomate farcie sauce italienne (vg : <i>quenelles de brochet</i>)
	Salade verte		Pommes sautées et fondue d'épinards	Poêlée de carottes et fenouil frais maison ●●	Salade verte		Riz
	Liégeois café	Salade de fruits frais	Ile flottante	Ananas frais ●●	Crème dessert vanille	Fromage blanc aromatisé	Fruit frais ●



PLAT TERROIR FRANÇAIS



CUISINÉ PAR LE CHEF ELIOR



PRODUITS FRAIS / DE SAISON



MENUS DU 8 au 14 juin 2020

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous



D
E
J
U
N
E
R

D
I
N
E
R

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Carottes râpées vinaigrette	Melon	Salade verte	Roulade de volaille aux olives et cornichons (vg : crudités)	Concombres et tomates à la ciboule	Salade verte	Tomate au thon	
Gnocchi au fromage	Jambon cuit (vg : œufs durs, s/porc : jambon de poulet)	Paëlla poulet, poisson, chorizo et fruits de mer (vg : filet de poisson)	Steak hâché de bœuf sauce échalotes (vg : filet de poisson)	Escalope de dinde sauce crème (vg : nuggets poisson)	Baeckeoffe (vg: fricassée de poisson et pommes de terre)	Bouchée à la reine (vg : croustade de poisson)	
	Taboulé à la menthe	Potatoes et haricots verts	Gratin de courgettes et de pommes de terre fraîches	Fromage à la coupe	Pennes	Fromage à la coupe	
Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	
Mousse au chocolat	Fromage blanc et brunoise de fruits	Cocktails de fruits	Fruit de saison	Clafoutis aux fruits maison	Ananas frais	Tarte rhubarbe	
Pâté forestier et cornichons (S/porc et vg : salade de pâtes)	Pastèque	Salade verte et maïs	Gaspacho de tomates	Pamplemousse au sucre	Oeufs durs mayonnaise	Salade verte	
Tarte aux légumes maison	Hoki pané au citron	Saucisse blanche grillée (vg et s/porc : boulettes végétariennes)	Rôti de boeuf froid sauce mayonnaise (vg : œuf mayonnaise)	Pizza maison (vg et s/porc : pizza fromage)	Filet de lieu sauce basilic	Moussaka (vg : croustillant au fromage et poêlée de légumes)	
Salade verte	Coquillettes sauce tomate	Curry de légumes frais	Salade coleslaw	Salade verte	Riz aux petits légumes	Liégeois chocolat	
Fruit frais	Flan vanille	Carré framboise	Crème dessert praliné	Yaourt aux fruits	Glace		



PLAT TERROIR FRANÇAIS



CUISINÉ PAR LE CHEF ELIOR



PRODUITS FRAIS / DE SAISON



FR
57 695 001
CE



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
D E J E U N E R	Melon ●	Duo carottes et céleri	Pâté forestier (S/porc : roulade de volaille, vg : crudités)	Concombres aux herbes ●	Chou fleur vinaigrette	Fenouil en vinaigrette	Salade composée (fond d'artichaut, tomate, olives) ●
	Quiche au fromage maison ●	Spaghettis bolognaise (vg : blanquette de poisson) ●	Poisson meunière au citron	Blanquette de poulet (vg : crêpe au fromage) ●	Sauté de porc aux 4 épices (s/porc : sauté de dinde, (vg : filet de poisson) ●	Fricadelle de bœuf sauce tomate (vg : galettes de blé tomate mozzarella) ●●	Côte de porc marinée (S/porc : escalope de dinde marinée, vg : pavé saumon froid) ●
	Salade fraîcheur (salade, maïs, olives, tomate) ●●	Fromage à la coupe	Blé et ratatouille fraîche ●●	Purée et carottes vichy	Riz	Pommes rissolées	Semoule et sa sauce Tomate provençale ●●
	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe ●	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
	Flan nappé caramel	Glace	Fruit de saison ●	Tarte au fromage blanc ●	Compote de pêches	Fruit frais	Savarin pâtissier ●
D I N E R	Salade de pommes de terre ●	Salade verte	Salade de lentilles ●	Céleri rémoulade	Betteraves rouges	Salade de champignons f ●	Oeuf en gelée ●
	Sauté de canard aux oignons (vg : steak soja) ●	Fromage de tête (S/porc : Jambon de dinde (vg : terrine de légumes)) Fromage blanc à l'échalote Pommes de terre rôties ●●	Clafoutis de légumes ●●	Boulettes d'agneau au curry (vg : filet de poisson)	Quiche au thon et aux légumes maison ●●	Rôti de dinde froid (vg : Oeufs durs)	Feuilleté de poisson au beurre blanc
	Wok de légumes frais ●●	Salade de fruits	Crumble aux fruits maison ●	Boulgour	Salade verte	Salade de pommes de terre ●	Emincé de chou braisé frais ●●
	Compote pommes cassis			Fruit frais	Yaourt aromatisé	Faiselle au sucre	Fruit de saison ●



PLAT TERROIR FRANÇAIS



CUISINÉ PAR LE CHEF ELIOR



PRODUITS FRAIS / DE SAISON



VÉGÉTARIEN