

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<br> | 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 choux (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                                 | <b>Assiette anglaise</b>  | 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 durs) | 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




# MENUS du 3 au 9 aout 2020

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous



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 ●<br> | 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 ●  | Faisselle aux fruits rouges                 | Eclair chocolat ●   |

D  
I  
N  
E  
R

|                                |  |                              |   |                                 |  |   |
|--------------------------------|--|------------------------------|---|---------------------------------|--|---|
| Blancs de poireaux vinaigrette | Salade de lentilles ●  | Salade de betteraves         | <b>Assiette Lorraine</b>  | 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 ●  |



FR  
57 695 001  
CE

**elior** ©  
L'appétit du mieux

|                                 | Lundi   | Mardi  | Mercredi  | Jeudi  | Vendredi                      | Samedi  | Dimanche  |
|---------------------------------|---|--|---|--|-------------------------------|---|---|
| D<br>E<br>J<br>U<br>N<br>E<br>R | Taboulé ●   | Tomate mimosa (œuf) ●  | Concombres bulgares ●   | Salade verte                                     | Melon ●                       | Boulgour façon taboulé ●  | Rillettes et cornichons (S/porc, vg : crudités)           |
|                                 | Rôti de veau sauce crème (vg : fricassée de poisson) ●● | Flan de légumes ●  | <b>Assiette anglaise :</b> jambon blanc, pâté de campagne, salami et cornichons (S/porc : jambon de dinde, vg : œufs durs) ●● | Hachis Parmentier (vg : brandade de poisson)     | Dos de colin sauce au curry ● | Tajine de poulet et ses légumes frais (vg : boulettes végétariennes) ●● | Cuisse de lapin sauce chasseur (vg : steak soja) ●●       |
|                                 | 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<br>I<br>N<br>E<br>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 : gratin de pâtes au fromage et légumes) | Blanc de poulet sauce moutarde (vg : terrine de légumes) ●  | Galopin de veau au jus (vg : crousti au fromage) | Quiche à l'oignon maison ●    | Lasagnes de légumes au saumon ●   | Tomate farcie sauce italienne (vg : quenelles de brochet) |
|                                 | 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



|  | Lundi   | Mardi   | Mercredi   | Jeudi  | Vendredi  | Samedi   | Dimanche   |
|--|---|---|--|--|---|--|--|
| <b>D<br/>E<br/>J<br/>U<br/>N<br/>E<br/>R</b> | Carottes râpées vinaigrette                                   | Melon ●   | Salade verte   | Roulade de volaille aux olives et cornichons (vg : crudités) | Concombres et tomates à la ciboule ●                    | Salade verte   | Tomate macédoine ●   |
|  | 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) ● ●           |
|  | Fromage à la coupe  | Taboulé à la menthe ●                                   | ●  | Potatoes et haricots verts ●                                 | Gratin de courgettes et de pommes de terre fraîches ● ● | ● ●  | Pennes ●   |
|  | Mousse au chocolat  | 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 blanc et brunoise de fruits                     | Cocktails de fruits  | Fruit de saison ●  | Clafoutis aux fruits maison ●                           | Ananas frais   | Tarte rhubarbe   |
| <b>D<br/>I<br/>N<br/>E<br/>R</b>             | 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 ●                                     |  |
|  | Fruit frais   | Flan vanille  | Carré framboise  | Crème dessert praliné  | Yaourt aux fruits                                       | Glace  | Liégeois chocolat  |



PLAT TERROIR FRANÇAIS



CUISINÉ PAR LE CHEF ELIOR



PRODUITS FRAIS / DE SAISON



|                                      | Lundi  | Mardi   | Mercredi   | Jeudi   | Vendredi   | Samedi  | Dimanche  |
|--------------------------------------|--|---|--|---|--|---|---|
| D<br>E<br>J<br>E<br>U<br>N<br>E<br>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<br>I<br>N<br>E<br>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))<br>Fromage blanc à l'échalote<br>Pommes de terre rôties ●● | Clafoutis de légumes ●●                                      | Boulettes d'agneau au curry (vg : filet de poisson) | Quiche au saumon 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

