

Au menu - Déjeuner

LUNDI 08
Nov

Pamplemousse

Saucisse fumée

Purée de potiron

Vache qui rit

Flan nappé au caramel Bio
Pâté BIO

MARDI 09
Nov

Céleri rémoulade

Bœuf au jus

Carottes saveur du jardin

Cantal

Cake crousti chocolat

MERCREDI 10
Nov

Salade de riz
riz, haricot rouge, poivron

Cordon bleu

Poêlée bretonne

Yaourt sucré Bio

Fruits

LE JOUR DU 79

JEUDI 11
Nov

Salade verte aux croûtons

Omelette nature

Coquillettes saveur du jardin

Mimolette

Compote de pommes

VENDREDI 12
Nov

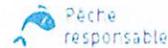
Potage poireaux
pommes de terre

Pavé de colin sétoise

Semoule berbère

Fromage blanc

Fruits



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

CHARMEIL

elior

Au menu - Déjeuner

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

Fruits

MERCREDI 17
Nov

Endives aux noix
à la graine de moutarde 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 onctueuse
lait de coco
lait, crème, lait de coco



Vegetarien

Origine
France

Spécialité
du chef

Nouveauté

Pêche
responsable

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

CHARMEIL

elior

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU

LUNDI 22
Nov

Betterave

Boulettes soja
tomate basilic

Chou-fleur et pommes de
terre

Fromage blanc

Fruits

MARDI 23
Nov

Carottes locales
râpées aux raisins

Braisé de paleron

Petits pois

Tomme blanche

Cake à l'orange

MERCREDI 24
Nov

Céleri rémoulade

Rôti de veau farci au persil

Ratatouille et semoule

Saint-Paulin

Compote de pommes

JEUDI 25
Nov

Salade de lentilles Bio terroir
plat bio

Chicken wings rôtis

Haricots beurre
saveur du midi

Yaourt nature lait entier
Plat BIO

Fruits

VENDREDI 26
Nov

Salade verte aux croûtons

Filet de colin meunière

Riz aux petits légumes

Vache qui rit

Namoura Liban

 Végétarien

 Produits
locaux

 Spécialité
du chef

 Pêche
responsable



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

CHARMEIL

elior 

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU

LUNDI 29
Nov

Bouillon de légumes
aux vermicelles

Penne achard
de légumes
penne, Achard de légumes

Vache qui rit

Crème dessert à la vanille

MARDI 30
Nov

Potage de légumes mijotés

Poulet sauce mimolette

Navets braisés

Fromage blanc

Fruits

MERCREDI 01
Dec

Céleri rémoulade

Rissolette de
porc sauce moutarde

Lentilles

Saint-Nectaire

Pêche Cantatrice

JEUDI 02
Dec

Endives aux croûtons

Bœuf au jus

Purée de potiron

Brie

Gâteau au yaourt

VENDREDI 03
Dec

Pâté de foie

Pavé de colin
à la crème de persil

Riz de grand-mère

Yaourt nature sucré

Fruits



Vegetarien App Origine Prot Nouveauté

Spécialité du chef

Pêche responsable

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

CHARMEIL

elior