

# 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

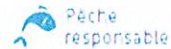
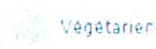
Potage poireaux  
pommes de terre

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



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

Vegetarien

App  
Origine Prot

Nouveauté

Spécialité  
du chef

Pêche  
responsable

CHARMEIL

elior