

# Au menu - Dejeuner

LUNDI 06  
Dec

Salade verte au jambon

Ravioli à la volaille

Cantal

Compote de pommes

MARDI 07  
Dec

Chou rouge maïs vinaigrette

Sauté d'agneau au paprika

Carottes berbères

Tomme blanche

Cake à la noix de coco

MERCREDI 08  
Dec

Soupe aux vermicelles

Saucisse de  
Toulouse au four

Purée de pommes de terre

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

LE JOUR DU 

JEUDI 09  
Dec

Radis beurre

Riz à la mexicaine  
tomate, haricot rouge, ail, riz, poivron

Cotentin

Entremets à la vanille et  
poires

VENDREDI 10  
Dec

Coquillettes sauce cocktail

Filet de colin  
meunière et citron

Epinards à la béchamel

Fromage blanc

Fruits



App  
Origine Prot



Spécialité  
du chef



Verger  
EcoRespons



Végétarien

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

CHARMEIL

elior 

# Au menu - Dejeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 13  
Dec

Salade choubidou  
*chou rouge, raisin, Huile moutarde cassis*

Tarte aux 3 fromages

Haricots verts

Fondu Président

Flan les 2 vaches  
*plat bio*

MARDI | 14  
Dec

Friand au fromage

Palette de porc sauce diable

Chou-fleur persillés

Yaourt nature sucré

Fruits

MERCREDI | 15  
Dec

Duo endives iceberg  
caramel pain d'épices

Sauté de bœuf aux carottes

Semoule berbère

Carré de l'est

Compote de pommes

ANIMATION  
LE SUCCULENT  
NOËL DU CHEF

JEUDI | 16  
Dec

Mousse de canard  
et son toast

Roulade de dinde  
farce forestière


Pommes dauphines

Saint-Nectaire 

Bûche de Noël au chocolat

VENDREDI | 17  
Dec

Potage de légumes mijotés

Colin sauce  
crème et curry 

Riz créole et courgettes

Fromage blanc

Fruits

CHARMEIL

 App  
Origine Prot.  Pêche  
responsable



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

elior 



# Au menu - Dejeuner

LE JOUR DU

LUNDI 20  
Dec

Salade du chef

*feuille de chêne, épaule, emmental, tomate*

Galopin de veau  
sauce charcutière

Carottes béchamel

Cotentin

Riz au lait

MARDI 21  
Dec

Œufs durs sauce cocktail

Pépinettes végé  
lentilles curry

Yaourt nature sucré

Fruits

MERCREDI 22  
Dec

Salade verte au maïs

Jambon braisé

Purée épinards  
pommes de terre

Tomme blanche

Compote de pommes

JEUDI 23  
Dec

Potage Musard

*flageolet, pomme de terre, légumes pour potage.*

Poulet yassa

Riz créole

Fromage blanc

Fruits

VENDREDI 24  
Dec

Coleslaw

*carotte, chou blanc*

Poissonnette

Blettes à la voironnaise

Saint-Paulin

Pain d'épices

Spécialité  
du chef

Nouveauté

Pêche  
responsable



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

CHARMEIL

elior