

# Au menu cette semaine - Déjeuner

 LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

LUNDI | 19  
Fev

Taboulé

Cordon bleu

Crêpe fromage

Farfalle aux petits légumes

Emmental Bio  
*Plat BIO*

Fruit de saison

MARDI | 20  
Fev

Méli-mélo carotte  
et céleri râpés

Blé tandoori Bio  
*Plat BIO*

Camembert

creme dessert  
caramel locale

MERCREDI | 21  
Fev

Macédoine à la vinaigrette

Paupiette du pêcheur  
sauce crème de persil

Printanière de légumes

Saint-Nectaire

Fruit de saison

JEUDI | 22  
Fev

Potage paysan  
*poireau, pomme de terre, oignon,*

Sauté de bœuf  
sauce basquaise

Filet de lieu  
sauce basquaise

Ratatouille et riz

Edam Bio

Gâteau au chocolat

VENDREDI | 23  
Fev

Salade de penne  
vinaigrette


Rôti de dinde  
sauce tomate

Quenelles nature  
sauce tomate

Trio légumes Bio  
*plat bio*

Saint-Paulin


Yaourt aux fruits local

 Plat végétarien

 Produit local

 Spécialité du chef

 Label Rouge

 Pêche responsable



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli **App' Table**

[apptable.elior.com](http://apptable.elior.com)

Télécharger dans  
l'App Store

DISPONIBLE SUR  
Google Play

elior 