

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 06
Jan

Betteraves à la vinaigrette

Filet de colin meunière et citron


Boulgour pilaf

Petit moulé ail et fines herbes

Corbeille de fruits

MARDI | 07
Jan

Salade verte aux croûtons

Grillade de porc aux herbes 

Pommes vapeur

Yaourt nature sucré

Galette des rois frangipane

JEUDI | 09
Jan

Céleri Bio
Plat BIO

Chipolatas aux herbes Bio
Plat BIO


Petits pois

Saint-Paulin Bio
Plat BIO

Clafoutis aux poires

VENDREDI | 10
Jan

Salade colombienne
haricot rouge, feuille de chêne, maïs, cœur

Omelette au fromage 



Riz créole

Assortiment de fromages et laitages

Salade de fruits

CHEVAL BLANC



 Label Rouge  Végetarien


Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

elior 

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 13
Jan

Salade de haricots verts

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

Merguez

Brie

Moelleux au caramel beurre salé

MARDI | 14
Jan

Cake au potiron Bio et bacon

Poulet Bio à la basquaise
Plat BIO

Pommes frites Bio
Plat BIO

Fromage blanc Bio sauce fraise
Plat BIO

Salade de banane Bio
Plat BIO

JEUDI | 16
Jan

Pâté de campagne

Filet de colin meunière et citron


Riz créole

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits

VENDREDI | 17
Jan

Crêpe jambon fromage

Sauté de bœuf aux olives 


Semoule

Assortiment de fromages et laitages

Compote d'ananas

CHEVAL BLANC



 Végétarien  Nouveauté

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 20
Jan

Mortadelle


Parmentier de poisson

Brie

salade de fruits exotiques

MARDI | 21
Jan

Salade Ninon
feuille de chêne, crevette, ananas, persil

Blé à l'andalouse 

Risotto de dinde

Cotentin

Mousse chocolat au lait

JEUDI | 23
Jan

Salade lyonnaise
iceberg, feuille de chêne, œuf, croutons,

Blanquette de veau Bio
Plat BIO

Riz pilaf Bio

Gouda Bio
Plat BIO

Poire Bio sauce chocolat
Plat BIO

VENDREDI | 24
Jan

Salade verte


Lasagnes bolognaise

Assortiment de fromages et laitages

Yaourt aux fruits

CHEVAL BLANC



 Végétarien

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 27
Jan

Friand au fromage

Couscous poulet merguez

Semoule

Légumes de couscous

Mimolette

Compote de poires

MARDI | 28
Jan

Potage de courgettes

Spaghetti Bio à la bolognaise
Plat BIO

Fromage blanc Bio
Plat BIO

Banane Bio
Plat BIO

Animation

JEUDI | 30
Jan

Nems au poulet

Beignets de calamars

Riz cantonnais
riz, oignon, petit pois, jambon, œuf

Tomme blanche

Grillé aux pommes

VENDREDI | 31
Jan

Carottes râpées vinaigrette

Longe de porc aux herbes

Coudes

Assortiment de fromages et laitages

Bâtonnet de glace à la vanille

CHEVAL BLANC



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 03
Fev

Macédoine à la mayonnaise

Nuggets de volaille


Potatoes roty

Yaourt nature sucré

Compote de fruits mélangés

MARDI | 04
Fev

Houmous et mouillettes

Omelette au fromage 

Ratatouille

Camembert

Flan nappé au caramel

JEUDI | 06
Fev

Choux-fleurs Bio vinaigrette
Plat BIO

Blanquette de colin

Coquillettes Bio au fromage
Plat BIO

Edam Bio
Plat BIO

Gâteau au yaourt Bio
Plat BIO



VENDREDI | 07
Fev

Saucisson à l'ail


Ravioli à la niçoise

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits

CHEVAL BLANC



 Végétarien




Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 10
Fev

Concombre alpin

Côte de porc
Label aux olives 

Pommes frites

Bûchette mi-chèvre

Eclair au chocolat

MARDI | 11
Fev

Œuf au nid Bio

Boulettes de bœuf
sauce provençale Bio

Semoule berbère Bio
Plat BIO

Gouda Bio
Plat BIO


Ananas Bio
Plat BIO

JEUDI | 13
Fev

Iceberg à la vinaigrette du terroir

Chili con carne

Yaourt nature sucré

Cake au miel 

VENDREDI | 14
Fev

Potage poireaux pommes de terre

Pavé de colin à la crème de persil

Riz de grand-mère

Assortiment de fromages et laitages

Mousse chocolat au lait

CHEVAL BLANC



 Label Rouge  Spécialité du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

elior 