

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 06  
Jan

Pamplemousse

Betteraves à la vinaigrette

Filet de colin meunière et citron

Choux-fleurs persillés

Boulgour pilaf

Fraidou

Petit moulé ail et fines herbes


Corbeille de fruits

Compote de pommes

MARDI | 07  
Jan

Salade verte aux croûtons

Endives aux pommes

Grillade de porc aux herbes 

Pommes vapeur

Flageolets à la tomate

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré

Galette des rois frangipane

MERCREDI | 08  
Jan

Saucisson à l'ail

Pizza royale

Salade verte

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits

JEUDI | 09  
Jan

Carottes Bio râpées  
*Plat Bio*

Céleri Bio  
*Plat Bio*

Chipolatas aux herbes Bio  
*Plat Bio*

Petits pois

Carottes vapeur Bio  
*Plat Bio*

Saint-Paulin Bio  
*Plat Bio*

Camembert Bio  
*Plat Bio*


Clafoutis aux poires

Cake aux pommes Bio

VENDREDI | 10  
Jan

Salade douceur  
*carotte, frisée, betterave, chou blanc,*

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

Omelette au fromage 

Riz créole

Blettes au gratin sauce béchamel



Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits

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

Coleslaw  
carotte, chou blanc

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

Merguez

Coulommiers

Brie

Moelleux au caramel beurre salé

Muffin nature pepites choco noir

MARDI | 14  
Jan

Cake salé aux carottes Bio  
*Plat BIO*

Cake au potiron Bio et bacon

Poulet Bio à la basquaise  
*Plat BIO*

Pommes frites Bio  
*Plat BIO*

Fromage blanc Bio  
*Plat BIO*

Fromage blanc Bio sauce fraise  
*Plat BIO*

Salade de banane Bio  
*Plat BIO*

Clémentine Bio  
*Plat BIO*

MERCREDI | 15  
Jan

Potage paysan  
*poireau, pommes de terre, oignon, crème,*

Grillade de porc aux herbes

Carottes fraîches persillées

Haricots blancs à la tomate

Assortiment de fromages et laitages

Cœufs en neige au caramel

JEUDI | 16  
Jan

Pâté de campagne

Assiette de salami

Filet de colin meunière et citron

Riz créole

Ratatouille

Yaourt aromatisé


Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

VENDREDI | 17  
Jan

Crêpe jambon fromage

Crêpe au fromage

Sauté de bœuf aux olives 

Epinards à la béchamel

Semoule



Assortiment de fromages et laitages

Compote d'ananas

Compote de pommes et bananes

CHEVAL BLANC



 Végétarien  Nouveauté

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

elior 

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 20  
Jan

Mortadelle

Pâté de foie

Parmentier de poisson

Brie

Saint-Paulin


Corbeille de fruits

salade de fruits exotiques

MARDI | 21  
Jan

Salade verte au maïs

Salade Ninon  
*feuille de chêne, crevette, ananas, persil*

Blé à l'andalouse 

Risotto de dinde

Cotentin

Fraidou

Flan nappé au caramel

Mousse chocolat au lait

MERCREDI | 22  
Jan

Friand au fromage

Boulettes de bœuf sauce tomate

Ratatouille et semoule

Assortiment de fromages et laitages

Abricots à la crème anglaise

JEUDI | 23  
Jan

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

Salade club Bio  
*Plat BIO*

Blanquette de veau Bio  
*Plat BIO*

Carottes vapeur Bio  
*Plat BIO*

Riz pilaf Bio

Gouda Bio  
*Plat BIO*

Carré de l'Est Bio  
*Plat BIO*

Poire Bio sauce chocolat  
*Plat BIO*

Pêche au sirop Bio  
*Plat BIO*

VENDREDI | 24  
Jan

Œufs durs sauce cocktail

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

elior 

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 27  
Jan

Friand au fromage

Friand à la viande

Couscous poulet merguez

Semoule

Légumes de couscous

Mimolette

Cotentin

Compote de poires

Corbeille de fruits

MARDI | 28  
Jan

Potage de légumes Bio  
*Plat BIO*

Potage de courgettes

Spaghetti Bio à la bolognaise  
*Plat BIO*

Fromage blanc Bio  
*Plat BIO*

Yaourt nature Yeo Bio  
*Plat BIO*

Banane Bio  
*Plat BIO*

Corbeille de fruits Bio  
*Plat BIO*

MERCREDI | 29  
Jan

Salade méditerranéenne  
*couscous, macédoine, maïs, feuille de chêne*

Saucisse de Toulouse

Lentilles

Julienne de légumes

Yaourt nature sucré

Compote de pommes et pêches

Animation

JEUDI | 30  
Jan

Nems au poulet

Salade de haricots mungo  
*haricot mungo, maïs, carotte, persil, feuille*

Beignets de calamars

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

Chop suey de légumes  
*champignons, carotte, courgette, poivron,*

Petit moulé ail et fines herbes

Tomme blanche

Barre bretonne

Grillé aux pommes

VENDREDI | 31  
Jan

Carottes râpées vinaigrette

Iceberg vinaigrette orientale

Longe de porc aux herbes

Crème de potiron

Coudes

Assortiment de fromages et laitages

Bâtonnet de glace au chocolat

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

Betteraves sauce crémeuse

Nuggets de volaille

Potatoes roty

Haricots beurre saveur du jardin

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé


Corbeille de fruits

Compote de fruits mélangés

MARDI | 04  
Fev

Duo carotte navet sauce fraîcheur

Houmous et mouillettes

Omelette au fromage 

Ratatouille

Torti

Camembert

Brie

Flan nappé au caramel

Mousse chocolat au lait

MERCREDI | 05  
Fev

Assiette de charcuteries  
*salami, pâté, roulade de dinde*

Tarte à l'oignon

Salade verte

Assortiment de fromages et laitages

Ananas sirop épicé

JEUDI | 06  
Fev

Carottes râpées  
Bio vinaigrette orientale

Choux-fleurs Bio vinaigrette  
*Plat BIO*

Blanquette de colin


Carottes et navets

Coquillettes Bio au fromage  
*Plat BIO*

Edam Bio  
*Plat BIO*

Brie Bio  
*Plat BIO*

Cake aux pommes Bio

Gâteau au yaourt Bio   
*Plat BIO*

VENDREDI | 07  
Fev

Saucisson à l'ail

Rillettes à la sardine

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

Salade verte aux agrumes

Côte de porc  
Label aux olives 

Pommes frites

Petit moulé

Bûchette mi-chèvre

Eclair au café

Eclair au chocolat

MARDI | 11  
Fev

Macédoine mayonnaise Bio  
*Plat BIO*

Œuf au nid Bio

Boulettes de bœuf  
sauce provençale Bio

Epinards à la crème Bio  
*Plat BIO*

Semoule berbère Bio  
*Plat BIO*

Gouda Bio  
*Plat BIO*

Camembert Bio  
*Plat BIO*

Ananas Bio  
*Plat BIO*

Banane Bio  
*Plat BIO*

MERCREDI | 12  
Fev

Salade verte au thon

Hachis Parmentier

Assortiment de fromages et laitages

Compote de pommes

JEUDI | 13  
Fev


Iceberg à la vinaigrette du terroir

Salade de pommes de terre

Chili con carne

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré

Cake au miel 

Grillé aux pommes

VENDREDI | 14  
Fev

Potage à la paysanne  
*purée céleri, pommes de terre, crème, carotte*

Potage poireaux pommes de terre

Pavé de colin à la crème de persil

Riz de grand-mère

Carottes au cumin


Assortiment de fromages et laitages

Flan nappé au caramel

Mousse chocolat au lait

CHEVAL BLANC



 Label Rouge  Spécialité  
du chef

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

elior 

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 17  
Fev

Coleslaw  
*carotte, chou blanc*

Haut de cuisse  
de poulet basquaise

Haricots beurre saveur du midi

Semoule

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits

MARDI | 18  
Fev

Friand au fromage

Saucisse fumée

Choux-fleurs persillés

Purée de pommes de terre

Assortiment de fromages et laitages

Beignets aux pommes

MERCREDI | 19  
Fev

Pâté de foie

Omelette à l'emmental

Boullgour aux petits légumes

Assortiment de fromages et laitages

Flan pâtissier

JEUDI | 20  
Fev

Macédoine à la mayonnaise

Emincé de dinde sauce suprême

Coquillettes à l'emmental

Blettes au gratin sauce béchamel

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits

VENDREDI | 21  
Fev

Salade club  
*feuille de chêne, épaule, emmental, tomate*

Filet de colin meunière et citron

Petits pois et carottes saveur du  
jardin

Yaourt nature sucré

Ananas

CHEVAL BLANC



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 24  
Fev

Mousse de tomate et fromage frais

Cordon bleu

Epinards à la béchamel

Boulgour pilaf

Assortiment de fromages et laitages

Cake aux pommes



MARDI | 25  
Fev

Duo de crudités  
*carotte, persil, céleri*

Lasagnes bolognaise

Yaourt nature sucré

Compote de pommes et pêches

MERCREDI | 26  
Fev

Betteraves vinaigrette du terroir

Pizza royale

Salade verte

Assortiment de fromages et laitages

Œufs en neige au caramel

JEUDI | 27  
Fev

Taboulé

Cuisse de poulet à l'ail

Potatoes roty

Haricots verts saveur du midi

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits

VENDREDI | 28  
Fev

Endives aux pommes et noix

Filet de colin  
sauce tomate vanillée

Semoule

Julienne de légumes saveur du midi

Assortiment de fromages et laitages

Liégeois au chocolat

CHEVAL BLANC



Spécialité  
du chef

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

elior