

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 02
Nov

Céleri rémoulade
aux pommes

Cuisse de poulet
à la crème



Carottes braisées

Edam

Flan au chocolat

MARDI | 03
Nov

Potage Dubarry

choux fleurs, pomme de terre, ailignon, crème

Couscous végétarien



Yaourt aromatisé

Banane

JEUDI | 05
Nov

Poireaux vinaigrette

Spaghetti Bio
à la bolognaise

Plat BIO



Petit bio fruits lait entier

Plat BIO



Salade de fruits



VENDREDI | 06
Nov

Roulade de volaille

Blanquette de
colin sauce safran

Pommes persillées

plat bio

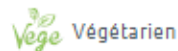


Assortiment de
fromages et laitages

Beignet à la framboise



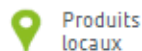
Origine
France



Végétarien



Bio



Produits
locaux



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

CHEVAL BLANC

elior 

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 09
Nov

Carottes râpées


Nuggets de volaille


Pommes frites

Fraidou

Mousse chocolat au lait


MARDI | 10
Nov

Concombre bio alpin 

Blanquette de veau Bio 

Farfalles Bio
Plat BIO 

Tomme Auvergne Bio
Plat BIO 

Poire Bio sauce chocolat
Plat BIO 


LE JOUR DU  Végé

JEUDI | 12
Nov

Salade de lentilles
aux poivrons


Ravioli tofu Bio gratiné
Plat BIO 

Vache qui rit

Salade de fruits 

VENDREDI | 13
Nov

Salade lyonnaise
Iceberg, feuille de chêne, œuf, croutons, lardon,

Lasagnes au saumon 

Assortiment de
fromages et laitages

Tarte au chocolat

CHEVAL BLANC



Produits
locaux



Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

elior 

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  **Vege**

LUNDI | 16
Nov

Duo de saucissons
saucisson nature et fumé

Viennoise de dinde


Purée de pommes de terre

Petit moulé ail et fines
herbes

Flan nappé au caramel

MARDI | 17
Nov

Œuf au surimi


Chili végétarien 

Brie

Cake aux pommes


Crème anglaise


JEUDI | 19
Nov

Cake au potiron 
Bio et bacon

Filet de colin
meunière et citron

Riz aux petits
légumes Bio 
Plat BIO

Edam Bio 
Plat BIO

Yaourt aux fruits 

VENDREDI | 20
Nov

Soupe aux vermicelles

Boulettes au
veau sauce poivrade



Gratin de brocolis
sauce béchamel

Assortiment de
fromages et laitages

Compote d'ananas

CHEVAL BLANC



 Végétarien  Bio

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 23
Nov

Sauté de dinde
sauce tomates poivrons

MARDI | 24
Nov

Macédoine Bio
mayonnaise



Spaghetti Bio
à la bolognaise

spaghetti bio



Fromage blanc Bio

Plat BIO



Compote pommes
et fraises Bio

Plat BIO



LE JOUR DU Végé

JEUDI | 26
Nov

Salade verte aux croûtons

Steak de flageolets
tomate & basilic



Pommes frites

Fondu Président

Gâteau au yaourt



VENDREDI | 27
Nov

Pâté de foie

Beignets de calamars

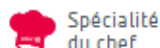
Riz à l'indienne

Assortiment de
fromages et laitages

Panna cotta



CHEVAL BLANC



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Vége

LUNDI | 30
Nov

Mini-pizza

Filet de colin
meunière et citron


Julienne de légumes

Fondu Président

Corbeille de fruits

MARDI | 01
Dec

Œufs durs sauce tartare


Riz méditerranéen
tomate, courgette, ail, riz, lentilles 


Carottes berbères

Coulommiers

Beignet à l'abricot


JEUDI | 03
Dec

Coleslaw Bio
carotte et chou blanc Bio 

Boulettes de
bœuf Bio au curry
Plat BIO 

Semoule aux raisins Bio
Plat BIO 

Saint-Paulin Bio
Plat BIO 

Entremets au chocolat
Bio
Plat BIO 

VENDREDI | 04
Dec

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

Lasagnes bolognaise

Assortiment de
fromages et laitages

Fruit

CHEVAL BLANC



 Végétarien  Bio

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 07
Dec

Salade impériale
feuille de chêne, carotte, pomme

Poulet sauce
champignons



Boulgour aux petits légumes

Camembert

Liégeois à la vanille

MARDI | 08
Dec

Houmous Bio
et mouillettes
Plat BIO



Colin sauce colombo et
coriandre

Purée de carottes
Plat BIO



Petit bio fruits lait entier
Plat BIO



Pêche au sirop Bio
Plat BIO



LE JOUR DU Vége

JEUDI | 10
Dec

Carottes râpées vinaigrette

Semoule à la mexicaine

Choux-fleurs persillés

Fraidou

Duo de mini-beignets

VENDREDI | 11
Dec

Salade verte au maïs

Beignets de calamars

Blé pilaf

Assortiment de
fromages et laitages

Compote de pommes et
bananes

CHEVAL BLANC



Nouveauté

Bio

Spécialité
du chef

Vége Végétarien

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

elior

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 14
Dec

Carottes râpées vinaigrette

Rougail de saucisse fumée

Coquillettes saveur du midi

Fondu Président

Compote de
pommes et pêches

MARDI | 15
Dec

Salade Noël en provenance
salade, sauce vinaigrette framboise, abricot



Mitonné de dinde
sauce forestière

Pommes smile

Poêlée de Noël

Chèvre buche

Emmental

Bûche chocolat
et orange douce

JEUDI | 17
Dec

Pizza au fromage

Blanquette de volaille Bio
Plat BIO



Légumes pot-au-feu

Assortiment de
fromages et laitages

Corbeille de fruits Bio
Plat BIO



VENDREDI | 18
Dec

Salade anglaise
petit pois, bouillon de légumes, menthe

Lasagnes bolognaise

Assortiment de
fromages et laitages

Compote de fruits



Nouveauté



Bio



Spécialité
du chef



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

CHEVAL BLANC

elior