

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

LUNDI | 02
Nov

Céleri rémoulade
aux pommes

Croquant de salade

Batavia, ananas, tomate, pêche, Vinaigrette

Cuisse de poulet
à la crème



Lentilles braisées
aux lardons

Carottes braisées

Edam

Saint-Paulin

Flan à la vanille

Flan au chocolat

MARDI | 03
Nov

Potage à la paysanne

purée céleri, pommes de terre, crème, carotte

Potage Dubarry

choux fleurs, pomme de terre, oignon, crème

Couscous végétarien



Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré

Oranges aux épices

Banane

MERCREDI | 04
Nov

Tarte flamande

pâte feuilletée, poireau, Sauce béchamel

Filet de merlu
meunière et citron

Purée de potiron

Assortiment de
fromages et laitages

Ananas au sirop

JEUDI | 05
Nov

Endives vinaigrette agrumes

Poireaux vinaigrette

Spaghetti Bio
à la bolognaise

Plat BIO



Petit bio fruits lait entier

Plat BIO



Petit bio nature lait

Plat BIO



Salade de fruits



Compote poires bio

Plat BIO



VENDREDI | 06
Nov

Roulade de volaille

Pâté en croute

Blanquette de
colin sauce safran

Pommes persillées

plat bio



Poêlée de carottes
et brocolis

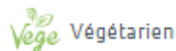
Assortiment de
fromages et laitages

Eclair au chocolat

Beignet à la framboise



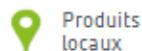
Origine
France



Végétarien



Bio



Produits
locaux



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

CHEVAL BLANC



Au menu - Déjeuner

LUNDI | 09
Nov

Chou blanc sauce
fruits rouges (Sarran)

Carottes râpées

Nuggets de volaille

Printanière de légumes

Pommes frites

Pave 1/2 sel

Fraidou

Mousse au citron

Mousse chocolat au lait

MARDI | 10
Nov

Betterave et maïs Bio
Plat BIO

Concombre bio alpin

Blanquette de veau Bio

Epinards bio à la crème

Farfalles Bio
Plat BIO

Tomme Auvergne Bio
Plat BIO

Brie Bio
Plat BIO

Banane Bio
Plat BIO

Poire Bio sauce chocolat
Plat BIO

LE JOUR DU 

JEUDI | 12
Nov

Salade de lentilles
aux poivrons

Salade de haricots verts

Ravioli tofu Bio gratiné
Plat BIO

Carré de l'Est

Vache qui rit

Fruit

Salade de fruits

VENDREDI | 13
Nov

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

Mélange salade
noix et pommes

Lasagnes au saumon

Assortiment de
fromages et laitages

Tarte au chocolat

Tarte au flan



Produits
locaux



Nouveauté



Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

CHEVAL BLANC

elior 

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  **Vege**

LUNDI | 16
Nov

Duo de saucissons
saucisson nature et fumé

Pâté forestier

Viennoise de dinde

Purée de pommes de terre

Poêlée de légumes

haricot vert, choux fleurs, champignons, courgette

Petit moulé ail et fines
herbes

Tomme blanche

Flan nappé au caramel

Flan à la vanille

MARDI | 17
Nov

Œuf au nid

Œuf au surimi

Chili végétarien

 **Vege**

Brie

Saint-Paulin

Cake aux pommes

Cake à l'orange



MERCREDI | 18
Nov

Mousse de tomate
et fromage frais

Haut de cuisse
de poulet rôti

Ratatouille et semoule

Semoule berbère

Assortiment de
fromages et laitages

Compote tous fruits

JEUDI | 19
Nov

Cake au potiron
Bio et bacon



Cake salé aux carottes
Bio



Plat BIO

Filet de colin
meunière et citron

Riz aux petits
légumes Bio



Plat BIO

Edam Bio

Plat BIO



Camembert Bio

Plat BIO



Yaourt aux fruits



VENDREDI | 20
Nov

Soupe aux vermicelles

Potage au potiron

Boulettes au
veau sauce poivrade

Gratin de brocolis
sauce béchamel

Coquillettes

Assortiment de
fromages et laitages


Compote d'ananas

Compote de pommes et
fraises

CHEVAL BLANC



 **Vege** Végétarien

 Spécialité
du chef

 **Bio**

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

elior 

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 23
Nov

Quiche lorraine

Quiche au potiron



Sauté de dinde
sauce tomates poivrons

Poêlée de Guyane
céleri, carotte, champignons

Penne

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré

Cocktail de fruits

MARDI | 24
Nov

Macédoine Bio
mayonnaise



Salade du chef Bio
Plat BIO



Spaghetti Bio
à la bolognaise
spaghetti bio



Fromage blanc Bio
Plat BIO



Fromage blanc
Bio sauce fraise
fromage blanc bio

Compote pommes
et fraises Bio
Plat BIO



MERCREDI | 25
Nov

Farfalle au pistou
farfalle, fromage, ail, basilic, tomate

Cordon bleu

Petits pois et carottes saveur
du jardin

Assortiment de
fromages et laitages

Corbeille de fruits

LE JOUR DU Végé

JEUDI | 26
Nov

Salade verte aux croûtons

Salade de maïs

Steak de flageolets
tomate & basilic



Pommes frites

Fondu Président

Fraidou

Gâteau au yaourt



VENDREDI | 27
Nov

Pâté de foie

Assiette de salami

Beignets de calamars

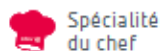
Calamars à l'armoricaine

Riz à l'indienne

Haricots beurre
saveur du midi

Assortiment de
fromages et laitages

Panna cotta



Spécialité
du chef



Bio



Origine
France



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

CHEVAL BLANC

elior

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  **Vege**

LUNDI | 30
Nov

Friand au fromage

Mini-pizza

Filet de colin
meunière et citron

Julienne de légumes

Pommes persillées
plat bio



Assortiment de
fromages et laitages

Fondu Président

Corbeille de fruits

MARDI | 01
Dec

Nid de macédoine et œuf

Œufs durs sauce tartare

Riz méditerranéen
tomate, courgette, ail, riz, lentilles



Carottes berbères

Brie

Coulommiers

Beignet à l'abricot

MERCREDI | 02
Dec

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

Merguez

Chipolatas

Pommes sautées

Epinards à la crème

Assortiment de
fromages et laitages

Flan nappé au caramel

JEUDI | 03
Dec

Champignons
à la grecque bio



Coleslaw Bio
carotte et chou blanc Bio



Boulettes de
bœuf Bio au curry



Semoule aux raisins Bio
plat bio



Choux-fleurs
Bio persillés
plat bio



Emmental Bio
plat bio



Saint-Paulin Bio
plat bio



Entremets au chocolat
Bio
plat bio



VENDREDI | 04
Dec

Salade de pois chiches

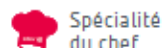
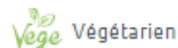
Salade douceur
carotte, frisée, betterave, chou blanc, Vinaigrette

Lasagnes bolognaise

Assortiment de
fromages et laitages

Fruit

CHEVAL BLANC



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 07
Dec

Chou fleur sauce
du verger (Sarran)

Salade impériale
feuille de chêne, carotte, pomme

Poulet sauce
champignons **N**

Navets saveur du midi

Boullgour aux petits légumes

Camembert

Tomme blanche

Liégeois au chocolat

Liégeois à la vanille

MARDI | 08
Dec

Houmous Bio
et mouillettes **bio**

Salade brésilienne Bio
Plat BIO **bio**

Colin sauce colombo et
coriandre

Purée de carottes
Plat BIO **bio**

Purée Bio
Plat BIO **bio**

Petit bio fruits lait entier
Plat BIO **bio**

Yaourt nature sucré bio
Plat BIO **bio**

Corbeille de fruits Bio
Plat BIO **bio**

Pêche au sirop Bio
Plat BIO **bio**

MERCREDI | 09
Dec

Mousse de tomate
et fromage frais

Sauté de dinde
sauce Montboissier

Haricots verts flageolets

Assortiment de
fromages et laitages

Œufs en neige au caramel

LE JOUR DU **Vége**

JEUDI | 10
Dec

Carottes râpées vinaigrette

Céleri rémoulade

Semoule à la mexicaine **Vége**

Choux-fleurs persillés

Fraidou

Bûchette mi-chèvre

Eclair au chocolat

Duo de mini-beignets

VENDREDI | 11
Dec

Salade verte au maïs

Salade du chef
feuille de chêne, épaule, emmental, tomate, persil

Beignets de calamars

Blé pilaf

Jardinière de légumes
saveur du midi

Assortiment de
fromages et laitages

Compote de pommes et
bananes

Fruit

CHEVAL BLANC



N Nouveauté

bio Bio

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

Salade de lentilles

lentille, croûtons, bûchette, miel, coriandre

Rougail de saucisse fumée

Poireaux gratinés

Coquillettes saveur du midi

Fondu Président

Croûte noire

Compote de poires

Compote de
pommes et pêches

MARDI | 15
Dec

Salade Noël en provenance

salade, sauce vinaigrette framboise, abricot

Mousse de canard

Mitonné de dinde
sauce forestière

Pommes smile

Poêlée de Noël

Chèvre buche

Emmental

Bûche chocolat
et orange douce

Bûche au chocolat
et caramel

MERCREDI | 16
Dec

Pâté de foie

Sauté de bœuf au paprika

Purée épinards
pommes de terre

Assortiment de
fromages et laitages

Corbeille de fruits

JEUDI | 17
Dec

Pizza au fromage

Quiche au saumon fumé

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

Salade verte aux agrumes


Lasagnes bolognaise

Assortiment de
fromages et laitages

Compote de fruits

Fruit

 Nouveauté

 Spécialité
du chef

 Bio



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

CHEVAL BLANC

elior 