

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 04  
Jan

Betteraves à la vinaigrette

Escalope de poulet  
gratinée aux champignons

Boulgour pilaf

Carottes au cumin

Fraidou

Galette des rois frangipane

MARDI | 05  
Jan

Salade du chef Bio  
Fiat BIO

Boulettes de bœuf sauce  
tomate Bio  
Fiat BIO

Carottes Bio béchamel  
carotte BIO

Farfalles Bio  
Fiat BIO

Tomme de pays Bio  
Fiat BIO

Corbeille de fruits Bio  
Fiat BIO

MERCREDI | 06  
Jan

Saucisson à l'ail fumé

Omelette nature Vege

Pommes rôsti aux légumes

Salade verte

Assortiment de  
fromages et laitages

Compote de pommes et  
bananes

LE JOUR DU Vege


JEUDI | 07  
Jan

Céleri rémoulade

Chili végétarien  
haricot rouge, aubergine Bio, sauce tomate, courgette Vege

Riz pilaf

Camembert

Compote de poires Local 

VENDREDI | 08  
Jan

Mortadelle

Colin sauce bouillabaisse N

Pommes vapeur

Blettes au gratin  
sauce béchamel

Assortiment de  
fromages et laitages

Salade de fruits  
à la grenadine N

CHEVAL BLANC



Vege Végétarien



Spécialité  
du chef



Nouveauté

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

elior 

# Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 11  
Jan

Endives vinaigrette agrumes


Macaroni au cheddar et jambon

Yaourt nature

Corbeille de fruits



MARDI | 12  
Jan

Mousse de betterave au  
bleu 

Omelette au fromage

Rondele au bleu  
au lait de brebis

Flan chocolat

MERCREDI | 13  
Jan

Salade lyonnaise  
(ceberg, feuille de chêne, œuf, croutons, lardon, Vinaigrette)

Escalope de volaille grillée

Carottes persillées

Purée

Assortiment de  
fromages et laitages

Cake aux poires

JEUDI | 14  
Jan

Macédoine Bio mayonnaise

Spaghetti Bio à la bolognaise  
spaghetti bio

Emmental Bio  
Plat Bio

Pêche au sirop

VENDREDI | 15  
Jan

Coleslaw  
Cavotte, chou blanc

Filet de colin meunière et citron

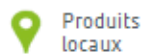
Epinards à la béchamel

Ecrasé de pommes de terre

Assortiment de  
fromages et laitages

Petit pot vanille fraise

CHEVAL BLANC



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 18  
Jan

Pâté en croûte

Poulet sauce Montboissier

Coquillettes et fromage râpé

Poêlée de Guyane  
céleri, carotte, champignons

Saint-Paulin

Fruit

MARDI | 19  
Jan

Salade catalane Bio

Sauté de porc Bio au curry  
Fillet Bio

Blé Bio  
Fillet Bio

Carottes vapeur Bio  
Fillet Bio

Fromage blanc Bio  
Fillet Bio

Compote de pommes Bio

MERCREDI | 20  
Jan

Duo de saucissons  
saucisson nature et fumé

Merguez

Semoule berbère


Navets braisés


Assortiment de  
fromages et laitages

Fruit

LE JOUR DU 

JEUDI | 21  
Jan

Salade verte,  
œuf dur & croûtons 

Filet de merlu  
meunière et citron 

Haricots verts

Riz créole

Yaourt nature sucré

Beignet à la framboise

VENDREDI | 22  
Jan

Choux-fleurs mimosa

Lasagnes bolognaise

Assortiment de  
fromages et laitages

salade de fruits exotiques

CHEVAL BLANC



Produits  
locaux



Pêche  
responsable



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

elior 

# Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 25  
Jan

Carottes râpées  
vinaigrette orientale

Couscous poulet merguez

Cotentin

Fruit

MARDI | 26  
Jan

Coleslaw  
Carotte, chou blanc

Feuilleté de poisson  
au beurre blanc

Carottes rondelles

Purée

Coulommiers

Œufs en neige au caramel

MERCREDI | 27  
Jan

Roulade aux olives

Ravioli à la volaille

Yaourt nature sucré

Liégeois au chocolat

JEUDI | 28  
Jan

Macédoine mayonnaise Bio  
Plat BIO

Boulettes de bœuf sauce  
tomate Bio  
Plat BIO

Riz Bio  
Plat BIO

Brocolis Bio  
Plat BIO

Gouda bio

Yaourt brassé aux fruits

VENDREDI | 29  
Jan

Chou-fleur sauce aurore

Beignets de calamars

Crème de potiron

Coudes

Assortiment de  
fromages et laitages

Roulé aux myrtilles

CHEVAL BLANC



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 01  
Fev

Salade composée 1/2 œuf

Sauté de porc aux olives

Printanière de légumes

Pommes persillées  
plat bio

Yaourt nature sucré

Oranges aux épices



MARDI | 02  
Fev

Concombre bio alpin

Spaghetti Bio à la carbonara

Fromage blanc Bio  
plat BIO

Poire Bio sauce chocolat  
poire bio

MERCREDI | 03  
Fev

Taboulé aux petits  
légumes marinés

Cordon bleu

Choux-fleurs persillés

Purée

Assortiment de  
fromages et laitages

Mousse chocolat au lait

LE JOUR DU Végé

JEUDI | 04  
Fev

Endives aux  
pommes vinaigrette

Gratin de la mer  
Cube collin, vin blanc, crème, champignons, moule,

Epinards à la béchamel

Blé pilaf

Cotentin

Eclair au chocolat

VENDREDI | 05  
Fev

Saucisson à l'ail fumé

Kefta à l'agneau sauce cumin

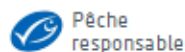
Pommes sautées

Haricots beurre en persillade

Assortiment de  
fromages et laitages

Fruit

CHEVAL BLANC



Pêche  
responsable



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

elior

# Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 08  
Fev

Chou blanc sauce  
fruits rouges (Sarran)

Longe de porc sauce Savora

Carottes chapelure  
et lardons (Sarran)

Pommes frites

Bûchette mi- chèvre

Fruit

MARDI | 09  
Fev

Lentilles vinaigrette terroir

Penne de la mer

Courgettes et Penne

Yaourt nature sucré

Flan à la vanille

MERCREDI | 10  
Fev

Mousse de tomate  
et fromage frais

Pilon de poulet sauce barbecue

Boulgour pilaf

Choux-fleurs persillés

Assortiment de  
fromages et laitages

Compote de pommes

JEUDI | 11  
Fev

Salade BIO lyonnaise

Chili con carne Bio  
Filet BIO

Riz Bio pilaf

Tomme de pays Bio  
Filet BIO

Poire Bio sauce chocolat  
poire bio

VENDREDI | 12  
Fev

Salade de pois chiches

Filet de colin meunière et citron

Pommes persillées

Carottes au cumin

Assortiment de  
fromages et laitages

Mousse au café

Mousse chocolat au lait

CHEVAL BLANC



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 15  
Fev

Radis en salade

Poulet tandoori

Haricots beurre saveur du midi

Semoule berbère

Carré de l'Est

Grillé aux pommes

MARDI | 16  
Fev

Salade chinoise Bio  
Plat BIO

Chipolatas grillées Bio  
Plat BIO


Pommes frites Bio  
Plat BIO

Saint-Paulin Bio  
Plat BIO

Compote de pommes  
et bananes Bio  
Plat BIO

MERCREDI | 17  
Fev

Pâté de foie

Sauté de dinde  
Label sauce crème 

Ratatouille

Boulgour aux petits légumes


Assortiment de  
fromages et laitages

Fruit

LE JOUR DU 

JEUDI | 18  
Fev

Crème aux champignons

Omelette au fromage 

Macaroni

Blettes au gratin  
sauce béchamel

Croûte noire

Cocktail de fruits

VENDREDI | 19  
Fev

Salade club  
feuille de chêne, échalote, emmental, tomate

Palette de porc à la provençale

Riz à l'indienne

Carottes infusion Colombo

Assortiment de  
fromages et laitages

Flan nappé au caramel

CHEVAL BLANC



 Label Rouge  Végétarien

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

elior 