

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 04
Jan

Salade brésilienne
riz, Carotte, maïs, haricot rouge, petit pois

Betteraves à la vinaigrette

Escalope de poulet
gratinée aux champignons

Boullgour pilaf

Carottes au cumin

Fraidou

Petit moulé ail et fines herbes

Galette des rois frangipane

MARDI | 05
Jan

Salade du chef Bio
Plat BIO

Salade Bio à la catalane
betevie BIO

Boulettes de bœuf sauce
tomate Bio
Plat BIO

Carottes Bio béchamel
carotte BIO

Farfalles Bio
Plat BIO

Tomme de pays Bio
Plat BIO

Edam bio

Corbeille de fruits Bio
Plat BIO

MERCREDI | 06
Jan

Saucisson à l'ail fumé

Omelette nature Vége

Pommes rôsti aux légumes

Salade verte

Assortiment de
fromages et laitages

Compote de pommes et
bananes

LE JOUR DU Vége

JEUDI | 07
Jan

Carottes râpées vinaigrette

Céleri rémoulade


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

Riz pilaf

Tomme blanche

Camembert


Fruit

Compote de poires Local 

VENDREDI | 08
Jan

Cervelas à la vinaigrette


Mortadelle


Colin sauce bouillabaisse 

Pommes vapeur


Blettes au gratin
sauce béchamel


Assortiment de
fromages et laitages


Salade de fruits
à la grenadine 


Corbeille de fruits 



 Végétarien

 Spécialité
du chef

 Nouveauté

 Verger
EcoRespons

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

CHEVAL BLANC

elior 

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 11
Jan

Endives vinaigrette agrumes

Salade de haricots verts

Macaroni au cheddar et jambon

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré

Yaourt nature


Fruit

Corbeille de fruits



MARDI | 12
Jan

Concombre au maïs

Mousse de betterave au
bleu 

Omelette au fromage

Petit moulé

Rondele au bleu
au lait de brebis

Flan à la vanille

Flan chocolat

MERCREDI | 13
Jan

Salade lyonnaise

Iceberg, 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

Cake au potiron Bio et bacon

Spaghetti Bio à la bolognaise

spaghetti bio

Gouda bio

Emmental Bio

Flot BIO

Pêche au sirop

Ananas au sirop

VENDREDI | 15
Jan

Carottes râpées

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 chocolat

Petit pot vanille fraise

CHEVAL BLANC



Verger
EcoRespons



Produits
locaux



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 18
Jan

Pâté en croûte

Assiette de salami

Poulet sauce Montboissier

Coquillettes et fromage râpé

Poêlée de Guyane
céleri, carotte, champignons

Camembert

Saint-Paulin

Fruit

Compote de
pommes et ananas



MARDI | 19
Jan

Pois chiches à la marocaine Bio

Salade catalane Bio

Sauté de porc Bio au curry
Plat Bio

Blé Bio
Plat Bio

Carottes vapeur Bio
Plat Bio

Fromage blanc Bio
Plat Bio

Petit bio fruits lait entier
Plat Bio

Compote de pommes Bio

Compote de pommes
et bananes Bio
Plat 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

Œufs durs sauce cocktail

Salade verte,
œuf dur & croûtons



Filet de merlu
meunière et citron



Haricots verts

Riz créole

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Beignet à la framboise

Beignet au chocolat et noisettes

VENDREDI | 22
Jan

Champignons en salade

Choux-fleurs mimosa

Lasagnes bolognaise

Assortiment de
fromages et laitages

Fruit

salade de fruits exotiques

CHEVAL BLANC



Spécialité
du chef



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

Salade verte 

Couscous poulet merguez

Fondu Président

Cotentin

Fruit

MARDI | 26
Jan

Salade de maïs

Coleslaw
Carotte, chou blanc

Feuilleté de poisson
au beurre blanc

Carottes rondelles

Purée

Mimolette

Coulommiers

Panna cotta au chocolat

Œufs en neige au caramel

MERCREDI | 27
Jan

Roulade aux olives

Ravioli à la volaille

Yaourt nature sucré

Liégeois au chocolat

JEUDI | 28
Jan

Haricots verts en salade Bio
Fillet BIO

Macédoine mayonnaise Bio
Fillet BIO

Boulettes de bœuf sauce
tomate Bio
Fillet BIO

Riz Bio
Fillet BIO

Brocolis Bio
Fillet BIO

Vache qui rit bio

Gouda bio

Yaourt brassé aux fruits

VENDREDI | 29
Jan

Chou-fleur sauce aurore

Betteraves à l'échalote

Beignets de calamars

Crème de potiron


Coudes

Assortiment de
fromages et laitages

Roulé à la framboise

Roulé aux myrtilles

CHEVAL BLANC

 Produits
locaux

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Au menu - Déjeuner

LUNDI | 01
Fev

Œuf au surimi

Salade composée 1/2 œuf

Sauté de porc aux olives

Printanière de légumes

Pommes persillées
plat bio

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

salade de fruits exotiques

Oranges aux épices



MARDI | 02
Fev

Betteraves Bio
plat bio

Concombre bio alpin

Spaghetti Bio à la carbonara

Fromage blanc Bio
plat bio

Fromage blanc Bio sauce fraise
fromage blanc bio

Poire Bio sauce chocolat
poire bio

Pêches Bio à la gelée de
groseilles
pêche 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 

JEUDI | 04
Fev

Endives aux
pommes vinaigrette

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

Gratin de la mer
cube coqin, vin blanc, crème, champignons, moule, 

Epinards à la béchamel

Blé pilaf

Cotentin

Fondu Président

Beignet au chocolat et noisettes

Eclair au chocolat

VENDREDI | 05
Fev

Saucisson à l'ail fumé

Assiette de salami

Kefta à l'agneau sauce cumin

Pommes sautées

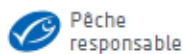
Haricots beurre en persillade

Assortiment de
fromages et laitages

Fruit

Compote de poires

CHEVAL BLANC



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 08
Fev

Chou blanc sauce
fruits rouges (Sarran)

Salade verte aux agrumes

Longe de porc sauce Savora

Carottes chapelure
et lardons (Sarran)

Pommes frites

Fraidou

Bûchette mi- chèvre

Fruit

Corbeille de fruits



MARDI | 09
Fev

Lentilles vinaigrette terroir

Macédoine à la mayonnaise

Penne de la mer

Courgettes et Penne

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Flan au chocolat

Flan à la vanille

MERCREDI | 10
Fev

Mousse de tomate
et fromage frais

Pilon de poulet sauce barbecue

Boullgur pilaf

Choux-fleurs persillés

Assortiment de
fromages et laitages

Compote de pommes

JEUDI | 11
Fev

Salade BIO lyonnaise

Salade verte Bio aux noix

Chili con carne Bio
Filet BIO

Riz Bio pilaf


Carré de l'Est Bio
Filet BIO

Tomme de pays Bio
Filet BIO

Banane Bio
Filet BIO

Poire Bio sauce chocolat
poire bio

VENDREDI | 12
Fev

Carottes râpées 

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



Verger
EcoRespons



Produits
locaux

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

elior 

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 15
Fev

Salade verte aux croûtons

Radis en salade

Poulet tandoori

Haricots beurre saveur du midi

Semoule berbère

Camembert

Carré de l'Est

Beignets aux pommes

Grillé aux pommes

MARDI | 16
Fev

Salade américaine Bio
Plat BIO

Salade chinoise Bio
Plat BIO

Chipolatas grillées Bio
Plat BIO

Pommes frites Bio
Plat BIO

Gouda Bio
Plat BIO


Saint-Paulin Bio
Plat BIO

Compote pommes et fraises 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  Vége

JEUDI | 18
Fev

Crème aux champignons

Dips de carottes sauce aneth

Omelette au fromage 

Macaroni

Blettes au gratin
sauce béchamel

Croûte noire

Fraidou

Cocktail de fruits

Compote de pommes et cassis

VENDREDI | 19
Fev

Duo de choux blanc et rouge

Salade club
feuille de chêne, épaule, emmental, tomate

Palette de porc à la provençale

Riz à l'indienne

Carottes infusion Colombo

Assortiment de
fromages et laitages

Flan nappé au caramel

Liégeois à la vanille

CHEVAL BLANC



 Label Rouge  Vége Végétarien

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

elior 

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 22
Fev

Mousse de tomate
et fromage frais

Nuggets de volaille

Pommes frites

Assortiment de
fromages et laitages

Fruit

MARDI | 23
Fev

Duo de saucissons
saucisson nature et fumé

Sauté de bœuf en estouffade

Poêlée de brocolis
et champignons

Penne

Assortiment de
fromages et laitages

Gâteau citron amande

MERCREDI | 24
Fev

Betteraves vinaigrette du terroir

Paëlla au poulet

Riz créole

Julienne de légumes

Assortiment de
fromages et laitages

Fruit

JEUDI | 25
Fev

Salade verte



Hachis Parmentier

Assortiment de
fromages et laitages

Compote de poires

VENDREDI | 26
Fev

Œufs durs sauce piccalilli
œuf, sauce piccalilli



Filet de colin
sauce tomate vanillée



Semoule berbère

Cordiale de légumes

Assortiment de
fromages et laitages

Fruit



Produits
locaux



Nouveauté



Pêche
responsable



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

CHEVAL BLANC

elior

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 01
Mar

Macédoine à la mayonnaise

kefta à l'agneau aux amandes

Flageolets à la crème


Pommes de terre sarladaise

Assortiment de
fromages et laitages

Fruit

MARDI | 02
Mar

Crostini tomate mimolette

Nuggets de poisson 

Petits pois et carottes saveur du
jardin

Assortiment de
fromages et laitages

Gaufre fantasia

MERCREDI | 03
Mar

Friand à la viande

Poulet sauce Montboissier

Coquillettes

Epinards à la crème

Assortiment de
fromages et laitages

Fruit

JEUDI | 04
Mar

Pâté de foie

Lasagnes bolognaise

Assortiment de
fromages et laitages

Grillé aux pommes

VENDREDI | 05
Mar

Lentilles vinaigrette terroir

Longe de porc aux herbes

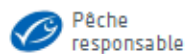
Julienne de légumes

Purée

Assortiment de
fromages et laitages

Salade de fruits

CHEVAL BLANC



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

