

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 08
Mar

Betteraves à la vinaigrette

Pavé de colin
à la provençale



Puree de pommes de terre

Fondu Président

Compote de pommes et
bananes

MARDI | 09
Mar

Houmous Bio et mouillettes
Pât Bio

Colombo de volaille Bio
Pât Bio

Riz Bio pilaf

Edam bio

Entremets au chocolat Bio
Pât Bio

LE JOUR DU 

JEUDI | 11
Mar

Lentilles vinaigrette terroir

Omelette plate
à l'espagnole (Sarran)

Fondue de poireaux

Tomme blanche

Grillé aux pommes

VENDREDI | 12
Mar

Salade club
feuille de chêne, épaule, emmental, tomate

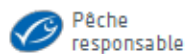
Spaghetti à la bolognaise



Assortiment de
fromages et laitages

Fruit

CHEVAL BLANC



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

elior 

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé



LUNDI | 15
Mar

Salade américaine

riz, œuf, petits pois, maïs, pamplemousse, feuille de chêne

Nugget filet poulet


Pommes frites

Camembert

Donut

MARDI | 16
Mar

Betteraves sauce crémeuse

Pavé de colin 

Pommes vapeur

Fondu Président

Pêche au sirop

JEUDI | 18
Mar

Houmous Bio et mouillettes

Filet BIO

Bœuf Bio bourguignon

Tagliatelle Bio

Filet BIO

Vache qui rit bio

Compote poires bio

Filet BIO


VENDREDI | 19
Mar

Carottes râpées à l'orange

Poulet yassa

Epinard branche à la crème

Assortiment de
fromages et laitages

Entremets caramel 

CHEVAL BLANC



Pêche
responsable



Spécialité
du chef



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

elior 

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 22
Mar

Salade lyonnaise

Iceberg, feuille de chêne, œuf, croutons, lardon, Vinaigrette

Beignets de calamars
sauce tartare

Courgettes saveur du midi

Camembert

Compote de pommes et pêches

MARDI | 23
Mar

Betteraves Bio en salade

Filat BIO

Spaghetti Bio à la bolognaise

Filat BIO

Fromage blanc Bio sauce fraise

fromage blanc bio

Cake aux pommes Bio

LE JOUR DU  Végo

JEUDI | 25
Mar

Poireaux vinaigrette

Riz méditerranéen

tomate, courgette, ail, riz, lentilles

 Végo

Yaourt aromatisé

Fruit

VENDREDI | 26
Mar

Œuf au nid

Boulettes de
bœuf sauce tomate


Pommes campagnardes

Assortiment de
fromages et laitages

salade de fruits exotiques

CHEVAL BLANC



 Végétarien

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

elior 

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 29
Mar

Assiette de salami

Couscous poulet

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

MARDI | 30
Mar

Emincé de tomate

Omelette à l'emmental

Coquillettes et fromage râpé

Mimolette

Liégeois au chocolat

JEUDI | 01
Avr

Haricots verts en salade Bio
Fillet BIO

Colombo de porc Bio
Fillet BIO


Blé Bio
Fillet BIO

Petit bio fruits lait entier
Fillet BIO

Gâteau marbré

VENDREDI | 02
Avr

Pain de légumes
fromage blanc, semoule, oeuf, carotte, Sauce aneth, ail, Oignon

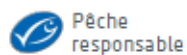
Blanquette de colin 

Ratatouille

Assortiment de fromages et laitages

Compote de pommes et bananes

CHEVAL BLANC



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Au menu - Déjeuner

MARDI | 06
Avr

Betteraves Bio en salade
Plat BIO

Tajine d'agneau Bio

Edam bio

Corbeille de fruits Bio
Plat BIO

LE JOUR DU 

JEUDI | 08
Avr

Dips de carottes sauce aneth

Pizza au fromage

Pommes smile

Yaourt nature sucré

Salade de fruits à la grenadine

VENDREDI | 09
Avr

Chou-fleur sauce aurore

Quenelles de brochet sauce
Nantua

Riz créole

Assortiment de
fromages et laitages

Gâteau aux abricots

CHEVAL BLANC



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

elior 

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  végé

LUNDI | 12
Avr

Salade à l'avocat

Boulettes de
bœuf sauce yakitori


Boulgour aux petits légumes

Cotentin

Yaourt aux fruits

MARDI | 13
Avr

Concombre vinaigrette

Blanquette de
colin sauce safran 

Riz créole

Saint-Paulin

Grillé aux pommes

JEUDI | 15
Avr

Céleri et tomates Bio
Fillet BIO

Spaghetti Bio à la carbonara

Fromage blanc Bio sauce fraise
fromage blanc bio

Compote poires bio
Fillet BIO

VENDREDI | 16
Avr

Quiche lorraine

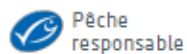
Saucisse de volaille aux herbes

Julienne de légumes
saveur antillaise

Assortiment de
fromages et laitages

Yaourt aux fruits

CHEVAL BLANC



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Au menu - Déjeuner

LUNDI | 19
Avr

Œufs durs sauce cocktail

Sauté de dinde la napolitaine

Coquillettes

Yaourt aromatisé

salade de fruits exotiques

MARDI | 20
Avr

Tomate Bio vinaigrette basilic
Fillet BIO

Blanquette de veau Bio

Carottes Bio infusion colombo
Fillet Bio

St moret bio

Corbeille de fruits Bio
Fillet BIO

LE JOUR DU 

JEUDI | 22
Avr

Radis beurre

Blé tandoori Bio
Fillet BIO


Emincé de bœuf aux oignons
boeuf bio

Coulommiers

Œufs en neige au caramel

VENDREDI | 23
Avr

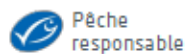
Salade de carottes
champignons & noix

Hachis Parmentier
de la mer 

Assortiment de
fromages et laitages

Mousse au chocolat noir

CHEVAL BLANC



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

