

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 08
Mar

Betteraves à la vinaigrette

Salade verte

Pavé de colin
à la provençale



Purée de pommes de terre

Carottes saveur du midi

Fondu Président

Petit moulé

Fruit

Compote de pommes et
bananes

MARDI | 09
Mar

Concombre bio alpin

Houmous Bio et mouillettes
Plat BIO

Colombo de volaille Bio
Plat BIO

Riz Bio pilaf

Haricots verts bio

Edam bio

Saint-Paulin Bio
Plat BIO

Entremets au chocolat Bio
Plat BIO

Entremets à la vanille Bio
Plat BIO

MERCREDI | 10
Mar

Champignons au fromage frais
et paprika

Chipolatas grillées

Choux-fleurs persillés

Petits pois

Yaourt nature sucré

Fruit

LE JOUR DU 

JEUDI | 11
Mar

Carottes râpées vinaigrette

Lentilles vinaigrette terroir

Omelette plate
à l'espagnole (Sarran)

Tomates au four

Fondue de poireaux

Camembert

Tomme blanche


Tarte aux abricots

Grillé aux pommes

VENDREDI | 12
Mar

Salade club
feuille de chêne, épaule, emmental, tomate

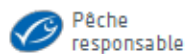
Salade impériale
feuille de chêne, Carotte, Pomme golden

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

 ANIMATION

LUNDI | 15 Mar

Salade américaine
riz, œuf, petit pois, maïs, pamplemousse, feuille de chêne


Salade Orlando
salade, tomate, maïs, épaule, croutons

Cheeseburger

Pommes frites

Brie

Camembert


Brownie aux noix 

Donut

MARDI | 16 Mar

Betteraves sauce crémeuse

Croquant de salade
Betavie, ananas, tomate, pêche, Vinaigrette

Pavé de colin 

Choucroute légume

Pommes vapeur

Fondu Président

Tomme blanche

Fruit

Pêche au sirop

MERCREDI | 17 Mar

Coleslaw
Cavotte, chou blanc

Pizza paysanne

Salade verte

Assortiment de fromages et laitages

Ananas et caramel au lait

JEUDI | 18 Mar

Concombre à la crème Bio
Plat BIO

Houmous Bio et mouillettes
Plat BIO

Bœuf Bio bourguignon

Carottes Bio à la crème

Tagliatelle Bio
Plat BIO

Gouda bio

Vache qui rit bio

Banane Bio
Plat BIO

Compote poires bio
Plat BIO

VENDREDI | 19 Mar

Macédoine mayonnaise


Carottes râpées à l'orange

Poulet yassa

Riz de camargue

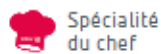
Epinard branche à la crème

Assortiment de fromages et laitages

Entremets caramel 

Flan au chocolat

CHEVAL BLANC



Spécialité du chef



Pêche responsable

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 22
Mar

Salade des Antilles

feuille de chêne, croutons, vinaigrette, ananas, pamplemousse

Salade lyonnaise

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

Beignets de calamars
sauce tartare

Courgettes saveur du midi

Boulgour pilaf

Camembert

Coulommiers

Compote de pommes et pêches

Fruit

MARDI | 23
Mar

Carottes Bio râpées

Plat Bio

Betteraves Bio en salade

Plat Bio

Spaghetti Bio à la bolognaise

Plat Bio

Fromage blanc Bio

Plat Bio

Fromage blanc Bio sauce fraise

fromage blanc bio

Cake aux pommes Bio

Gâteau au yaourt Bio

Plat Bio

MERCREDI | 24
Mar

Pâté de foie

Cuisse de poulet Marengo

Piperade et macaronis

Assortiment de
fromages et laitages

Eclair au chocolat

LE JOUR DU 

JEUDI | 25
Mar

Poireaux vinaigrette

Radis beurre

Riz méditerranéen

tomate, courgette, ail, riz, lentilles



Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré

Fruit

VENDREDI | 26
Mar

Salade verte mimosa

Œuf au nid

Boulettes de
bœuf sauce tomate

Pommes campagnardes

Ratatouille aux olives (Sarran)

Assortiment de
fromages et laitages

salade de fruits exotiques

Ananas au sirop

CHEVAL BLANC



 Végétarien

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

elior 

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 29
Mar

Pâté de foie

Assiette de salami

Couscous poulet

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Fruit

Compote de pommes

MARDI | 30
Mar

Emincé de tomate

Céleri rémoulade

Omelette à l'emmental

Coquillettes et fromage râpé

Haricots beurre saveur du midi

Mimolette

Fondu Président

Liégeois au chocolat

Liégeois à la vanille

MERCREDI | 31
Mar

Salade verte au maïs

Lasagnes bolognaise

Assortiment de
fromages et laitages

Entremets caramel



JEUDI | 01
Avr

Haricots verts en salade Bio
Plat BIO

Salade anglaise Bio
Plat BIO

Colombo de porc Bio
Plat BIO

Carottes Bio à la crème

Blé Bio
Plat BIO

Petit bio fruits lait entier
Plat BIO

Petit bio nature lait
Plat BIO


Gâteau marbré

Gâteau au yaourt Bio
Plat BIO

VENDREDI | 02
Avr

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

Rillettes à la sardine

Blanquette de colin 

Riz créole

Ratatouille

Assortiment de
fromages et laitages

Fruit

Compote de pommes et
bananes



Spécialité
du chef



Pêche
responsable

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

CHEVAL BLANC

elior 

Au menu - Déjeuner

MARDI | 06
Avr

Betteraves Bio en salade
Plat BIO

Macédoine Bio mayonnaise

Tajine d'agneau Bio

Brie Bio
Plat BIO

Edam bio

Compote poires bio
Plat BIO

Corbeille de fruits Bio
Plat BIO

MERCREDI | 07
Avr

Mortadelle

Penne colombine

penne, jambon dinde, lardon, poltron, crème, vin blanc, Oignon

Assortiment de
fromages et laitages

Entremets chocolat



LE JOUR DU 

JEUDI | 08
Avr

Salade verte

Dips de carottes sauce aneth

Pizza au fromage

Pommes smile

Brocolis

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Salade de fruits à la grenadine

Fruit

VENDREDI | 09
Avr

Chou-fleur sauce aurore

Salade so british

chou blanc, fenouil, raisin, Pomme bicolore 95/115g c.1, Carotte

Quenelles de brochet sauce
Nantua

Riz créole


Fondue de poireaux

Assortiment de
fromages et laitages

Gâteau aux abricots

Gâteau au citron

CHEVAL BLANC

 Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 12
Avr

Salade de lentilles aux poivrons

Salade à l'avocat

Boulettes de
bœuf sauce yakitori

Boullgour aux petits légumes

Chèvre buchette


Cotentin

Yaourt aux fruits

MARDI | 13
Avr

Duo de choux blanc et rouge

Concombre vinaigrette

Blanquette de
colin sauce safran 

Riz créole

Tomme blanche

Saint-Paulin

Grillé aux pommes

Flan d'antan

MERCREDI | 14
Avr

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

Cordon bleu

Penne

Brocolis

Assortiment de
fromages et laitages

Fruit

JEUDI | 15
Avr

caviar aubergine bio
Plat BIO

Céleri et tomates Bio
Plat BIO

Spaghetti Bio à la carbonara

Fromage blanc Bio Local
Plat BIO

Fromage blanc Bio sauce fraise
fromage blanc bio

Compote poires bio
Plat BIO

Corbeille de fruits Bio
Plat BIO

VENDREDI | 16
Avr

Quiche lorraine

Friand à la viande

Saucisse de volaille aux herbes

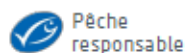
Julienne de légumes
saveur antillaise

Lentilles

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

Œuf au nid

Œufs durs sauce cocktail

Sauté de dinde la napolitaine

Coquillettes

Haricots verts

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

salade de fruits exotiques

Compote d'ananas

MARDI | 20
Avr

Choux-fleurs Bio vinaigrette
Plat BIO

Tomate Bio vinaigrette basilic
Plat BIO

Blanquette de veau Bio

Riz Bio créole
Plat BIO

Carottes Bio infusion colombo
Plat BIO

Edam Bio
Plat BIO

St moret bio

Corbeille de fruits Bio
Plat BIO

MERCREDI | 21
Avr

Duo de concombre et maïs

Filet de colin meunière et citron

Poêlée du jardin

Pommes persillées

Assortiment de
fromages et laitages

Flan nappé au caramel

LE JOUR DU 

JEUDI | 22
Avr

Salade verte aux croûtons


Radis beurre

Blé tandoori Bio
Plat BIO

Emincé de bœuf aux oignons
bœuf bio

Coulommiers

Petit moulé


Cake au citron 

Œufs en neige au caramel

VENDREDI | 23
Avr

Le trio mexicain
haricot rouge, pois chiches, maïs, fromage blanc, ciboulette

Salade de carottes
champignons & noix

Hachis Parmentier
de la mer 

Assortiment de
fromages et laitages

Mousse au chocolat noir

Liégeois à la vanille



Spécialité
du chef



Pêche
responsable

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

CHEVAL BLANC

elior 

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 26
Avr

Salade de pois chiches

Moules gratinées

Epinards à la béchamel

Blé Bio
Fillet BIO

Yaourt nature sucré

Compote de pommes et
abricots

MARDI | 27
Avr

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

Jambon blanc

Purée de pommes de terre

Poêlée bretonne

Brie

Entremets caramel



MERCREDI | 28
Avr

Macédoine à la mayonnaise

Tajine de poulet aux dattes

Semoule berbère

Courgettes au basilic

Saint-Paulin

Fruit

JEUDI | 29
Avr

Salade printanière
Iceberg, emmental, tomate

Nuggets de volaille

Carottes et navets

Coudes

Fondu Président

Gaufre au sucre glace

VENDREDI | 30
Avr

Friand à la viande

Pavé de colin sétoise



Riz créole

Haricots beurre saveur du jardin

Cotentin

Compotée pommes
pêches crumble

CHEVAL BLANC



Spécialité
du chef



Pêche
responsable

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

elior

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 03
Mai

Dips de carottes
au fromage blanc aux herbes

Pilons de poulet à l'américaine

Pommes frites

Edam

Flan nappé au caramel

MARDI | 04
Mai

Œufs durs sauce cocktail

Lasagnes bolognaise

Coulommiers

Fruit

MERCREDI | 05
Mai

Iceberg à la vinaigrette du terroir

Chipolatas aux herbes

Choux-fleurs persillés

Purée de pommes de terre

Fromage blanc

Salade de fruits

JEUDI | 06
Mai

Céleri rémoulade

Sauté de bœuf aux carottes

Navets saveur du jardin

Riz de grand-mère

Yaourt nature sucré

Gâteau yaourt et aux pommes

VENDREDI | 07
Mai

Salade mélangée,
radis & emmental
salade, emmental, radis, Vinaigrette

Beignets de calamars

Ratatouille et semoule

Semoule berbère

Bûchette mi- chèvre

Ananas et caramel au lait

CHEVAL BLANC



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe