

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 10  
Mai

Quiche lorraine

Mini-pizza

Poulet sauce poulette

Purée de pommes de terre

Petits pois

Fondu Président

Edam

Fruit

Compote de pommes et  
bananes

MARDI | 11  
Mai

Betterave et maïs Bio  
Plat Bio

Salade verte Bio au gruyère  
Salade verte Bio

Saute de bœuf  
Bio sauce paprika  
Plat Bio

Carottes Bio à la crème

Riz Bio au curry  
Plat Bio

Saint-Paulin Bio  
Plat Bio

Brie Bio  
Plat Bio

Crumble aux pommes Bio  
Pommes Bio

Coilant au chocolat sans gluten

CHEVAL BLANC



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

elior 

# Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végo

LUNDI | 17  
Mai

Nid de macédoine et œuf

Chou fleur sauce  
du verger (Sarran)

Spaghetti à la carbonara

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré

Fruit

Compote de pommes et  
abricots

MARDI | 18  
Mai

Salade de haricots  
à la provençale

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

Riz à la mexicaine  
tomate, haricot rouge, ail, riz, poivre



Saucisse fumée

Edam

Saint-Paulin

Flan à la vanille

Flan chocolat

JEUDI | 20  
Mai

Carottes Bio râpées  
vinaigrette agrumes  
Fruit Bio

Emincé de tomate Bio  
Fruit Bio

Boulettes de bœuf sauce  
tomate Bio  
Fruit Bio

Pommes frites Bio  
Fruit Bio

Brocolis Bio  
Fruit Bio

Edam bio


Vache qui rit bio

Crumble aux pommes Bio  
Pommes Bio

Gâteau au yaourt Bio  
Fruit Bio

VENDREDI | 21  
Mai

Radis en salade

Pavé de colin sauce tomate 

Coquillettes

Assortiment de  
fromages et laitages

CHEVAL BLANC



 Végétarien

 Pêche  
responsable

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

elior 

# Au menu - Déjeuner

**MARDI** | 25  
Mai

Betterave et maïs Bio  
Plat BIO

Carottes râpées  
Bio vinaigrette orientale  
carotte BIO

Ravioli tofu Bio gratiné  
Plat BIO

Fromage blanc Bio  
Plat BIO

Fromage blanc Bio sauce fraise  
fromage blanc bio

Yaourt brassé aux fruits

**LE JOUR DU** 

**JEUDI** | 27  
Mai

Salade printanière  
Iceberg, emmental, tomate

Tartare de tomates

Quenelles de brochet sauce  
Nantua

Navets saveur antillaise

Riz pilaf

Carré de l'Est

Cotentin

Ile flottante

Eclair au chocolat

**VENDREDI** | 28  
Mai

Assiette de salami

Pâté de foie

Sauté de dinde sauce paprika

Duo de haricots

Purée de pommes de terre

Assortiment de  
fromages et laitages

Compote de pommes et pêches

Poire au caramel

**CHEVAL BLANC**



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

# Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végo

LUNDI | 31  
Mai

Choux-fleurs sauce gribiche

Lentilles vinaigrette terroir

Paëlla au poulet

Tomme blanche

Coulommiers


Fruit

Compote de pommes

MARDI | 01  
Jun

Salade verte au maïs

Céleri rémoulade

Couscous végétarien 

Chèvre buchette

Fondu Président

Liégeois au chocolat

Liégeois à la vanille

JEUDI | 03  
Jun


Haricots verts en salade Bio  
Plat BIO

Macédoine Bio mayonnaise

Hachis Parmentier Bio  
Plat BIO

Saint-Paulin Bio  
Plat BIO

Gouda bio

Cake au miel 

Tarte aux pommes Bio  
Plat BIO

VENDREDI | 04  
Jun

Salade antiboise  
macédoine, tomate, feuille de chêne

Salade verte aux croûtons

Filet de colin meunière et citron

Coquillettes

Courgettes saveur du midi


Assortiment de  
fromages et laitages


Batonnet glace chocolat

Bâtonnet de glace à la vanille

CHEVAL BLANC



 Végétarien

 Spécialité  
du chef

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

elior 

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 07  
Jun

Friand au fromage

Friand à la viande

Gratin de la mer

Cube colin, Vatabland, crème, champignons, moule,



Ratatouille

Puree de pommes de terre

Croûte noire

Cotentin

Tarte au chocolat

Flan d'antan

MARDI | 08  
Jun

Radis Bio beurre

Tomate Bio mozzarella

Sauté de porc Bio au curry

Piat Bio

Boulgour pilaf bio

Piat BIO

Choux-fleurs Bio béchamel

choux fleurs BIO

Vache qui rit bio

St moret bio

Fruits de saison BIO

LE JOUR DU  Végo

JEUDI | 10  
Jun

Melon vert

Mesclun de salade  
aux pignons de pin

Chili végétarien

haricot rouge, aubergine Bio, sauce tomate, courgette



Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Tarte aux abricots

Grillé aux pommes

VENDREDI | 11  
Jun

Pâté de foie

Pâté en croûte

Lasagnes bolognaise

Assortiment de  
fromages et laitages

Fruit



Pêche  
responsable



Végétarien

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

CHEVAL BLANC

elior 

# Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  végé

LUNDI | 14  
Jun

Salade de lentilles aux poivrons

Betteraves vinaigrette agrume

Emincé de porc à l'ananas

Poêlée du jardin

Blé pilaf


Camembert

Cantal 

Gaufre fantasia

Moelleux au caramel beurre  
salé

MARDI | 15  
Jun

Salade verte 

Tomates et concombres  
miel et colombo


Beignets de calamars

Riz créole

Tomates au four

Cotentin

Petit moulé

Mousse au trois chocolats 

Flan nappé au caramel

JEUDI | 17  
Jun

Concombre Bio  
Plat BIO

Salade composée Bio aux noix  
betavite Bio, noix, tomate Bio

Chipolatas aux herbes Bio  
Plat BIO

Pommes frites Bio  
Plat BIO

Haricots verts bio

Petit bio nature lait  
Plat BIO

Petit bio fruits lait entier  
Plat BIO

Banane Bio  
Plat BIO

Corbeille de fruits Bio  
Plat BIO

VENDREDI | 18  
Jun

Emincé de fenouil et tomate

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

Kefta d'agneau à l'harissa

Ratatouille et semoule

Semoule berbère

Assortiment de  
fromages et laitages

Roulé aux myrtilles

Biscuit roulé à la framboise

CHEVAL BLANC



App.  
Origine Prot



Produits  
locaux



Spécialité  
du chef



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

# Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 21  
Jun

Œuf au nid

Œufs durs sauce cocktail

Pilons de poulet à l'américaine

Haricots beurre saveur du midi

Coquillettes

Carré de l'Est

Petit moulé


Crostatine à l'abricot

Barre bretonne  
au caramel beurre salé

MARDI | 22  
Jun

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

Salade verte aux croûtons

Tortis houmous végétarien 

Brie

Fruit

JEUDI | 24  
Jun

Duo de pastèque et tomate

Courgettes râpées  
Bio vinaigrette terroir  
Fillet BIO

Filet de colin meunière et citron

Purée de céleri bio

Brocolis Bio  
Fillet BIO

Gouda bio


Tomme de pays Bio  
Fillet BIO


Compote de pommes Bio

Compote de pommes  
et abricots Bio  
Fillet BIO

VENDREDI | 25  
Jun

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

Salade verte 

Boulettes de  
bœuf sauce tomate 


Pommes frites et carottes vichy


Assortiment de  
fromages et laitages

Fruit

CHEVAL BLANC



 Végétarien

 Produits locaux

 Origine France

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

elior 

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 28  
Jun

Rosette beurre cornichons

Duo de saucissons  
saucisson nature et fumé

Hachis Parmentier



Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Eclair au chocolat

Paris-Brest

MARDI | 29  
Jun

Duo de crudités Bio  
Plat BIO

Duo de radis et courgettes Bio  
Plat BIO

Emincé de poulet  
bio sauce suprême  
poulet BIO

Carottes vapeur Bio  
Plat BIO

Petits pois Bio  
Plat BIO

St moret bio

Vache qui rit bio

Ananas Bio  
Plat BIO

Fruits de saison BIO

LE JOUR DU 

JEUDI | 01  
Jul

Salade printanière  
Iceberg, emmental, tomate

Melon vert

Gratin de la mer  
Cube colin, Voltblond, crème, champignons, moule,



Carottes et navets

Coudes

Gouda

Emmental français

Gâteau au yaourt



Gaufre

VENDREDI | 02  
Jul

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

Tartare de tomates

Filet de lieu  
noir sauce au curry



Riz créole

Julienne de légumes

Assortiment de  
fromages et laitages

salade de fruits exotiques

Fruit



Origine  
France



Pêche  
responsable



Spécialité  
du chef



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

CHEVAL BLANC

elior 



# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 05  
Jul

Dips de carottes sauce aneth

Taboulé

Escalope de volaille grillée

Coquillettes saveur orientale

Epinards à la crème

Fondu Président

Cotentin

Pêche au sirop

Poire au caramel

CHEVAL BLANC



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe