

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

MERCREDI | 12
Mai

Crêpe au fromage

Omelette nature



Penne


Tomates au four

Assortiment de
fromages et laitages

Flan nappé au caramel

CHEVAL BLANC



 Végétarien

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
Batavia, ananas, tomate, pêche, Vinaigrette

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



Saucisse fumée

Edam

Saint-Paulin

Flan à la vanille

Flan chocolat

MERCREDI | 19
Mai

Pâté en croûte

Beignets de calamars
sauce tartare

Boulgour pilaf

Ratatouille

Assortiment de
fromages et laitages

Fruit

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

Haricots verts au maïs

Pavé de colin sauce tomate 

Coquillettes

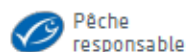
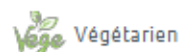
Courgettes Mexique

Assortiment de
fromages et laitages

Compote de pommes et
bananes

Fruit

CHEVAL BLANC



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

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

MERCREDI | 26
Mai

Œufs durs sauce cocktail

Lasagnes à la bolognaise 

Assortiment de
fromages et laitages

Moelleux au caramel 

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



Origine
France



Spécialité
du chef



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

elior 

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

MERCREDI | 02
Jun

Mélange salade noix et pommes

Pizza paysanne

Assortiment de
fromages et laitages

Fruit

JEUDI | 03
Jun


Haricots verts en salade Bio
Flat BIO

Macédoine Bio mayonnaise

Hachis Parmentier Bio
Flat BIO

Saint-Paulin Bio
Flat BIO

Gouda bio

Cake au miel 

Tarte aux pommes Bio
Flat 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, Votabland, 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

Filet Bio

Boulgour pilaf bio

Filet Bio

Choux-fleurs Bio béchamel

choux fleurs Bio

Vache qui rit bio

St moret bio

Fruits de saison BIO

MERCREDI | 09
Jun

Mortadelle

Macaroni au cheddar et jambon

Assortiment de
fromages et laitages

Batonnet glace chocolat

LE JOUR DU 

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

CHEVAL BLANC



Pêche
responsable



Végétarien

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

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

MERCREDI | 16
Jun

Salade verte au surimi

Cordon bleu

Penne

Brocolis

Assortiment de
fromages et laitages

Fruit

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

elior 

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végo

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

Camembert

Fruit

MERCREDI | 23
Jun

Croquant de salade

Estavia, ananas, tomate, pêche, Vinaigrette

Concombre au maïs

Emincé de dinde
à la provençale

Riz créole

Petits pois

Assortiment de
fromages et laitages

Liégeois au chocolat

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

 Végétarien

 Produits
locaux

 Origine
France



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

CHEVAL BLANC

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

MERCREDI | 30
Jun

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

Viennoise de dinde

Pommes cubes rissolées

Haricots beurre persillés

Assortiment de
fromages et laitages

Beignet au chocolat et noisettes

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