Au menu cette semaine - Déjeuner

B2C
BLANCHE DE CASTILLE

LUNDI 06 Nov

Raita pomme céleri

Poireaux vinaigrette

Œufs durs salsa

Riz achard de légumes
riz, Achard de légumes

Saucisse Francfort fumée

Riz créole

Poêlée du jardin

Petit moulé

Camembert

Yaourt nature sucré

Flan vanille caramel

Corbeille de fruits

Pomme gourmande

MARDI 07 Nov

Rémoulade mystère

Pain de potiron sauce aneth

Potage paysan
poireau, pomme de terre, oignon, crème, courgette,

Poulet sauce couleur orange

Pizza margherita

Carottes berbères

Pommes grenailles aux épices

Salade verte

Mimolette

Fraidou

Yaourt aromatisé

Cake à l'orange

Crème exotique

Corbeille de fruits

JEUDI 09 Nov

Salade verte

Macédoine à la vinaigrette

Pâté de foie

Coquillette sauce fromagère au jambon

Coquillettes tandoori

Coquillettes

Petits pois

Brie

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

Crème citron

Corbeille de fruits

VENDREDI 10 Nov

Taboulé aux petits légumes marinés

Chou rouge vinaigrette

Bouillon de légumes aux vermicelles

Beignet calamar

Œufs gratinés au thym et aux oignons

Epinards à la béchamel

Polenta au beurre

Yaourt nature sucré

Pavé 1/2 sel

Bûchette mi-chèvre

Corbeille de fruits

Smoothie au lait de coco

Pomme et fondue chocolat

Végétarien · Verger EcoResponsable · Spécialité du chef · Durable

Des idées plein l'assiette

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Ecole B2C

elior

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine