

Au menu - Déjeuner



LUNDI | 08
Mar

Potage à la paysanne
purée céleri, pommes de terre,

Galopin de veau grillé

Purée de pommes de
terre

Fondu Président

Fruit

MARDI | 09
Mar

Rémoulade mystère

Haut de cuisse
de poulet basquaise

Riz créole

Gouda

Entremets au chocolat

LE JOUR DU  VÉGÉ


MERCREDI | 10
Mar

Salade verte
aux croûtons

Œufs durs gratinés
sauce Mornay

Choux-fleurs persillés

Fromage blanc

Gâteau au yaourt 

JEUDI | 11
Mar

Carottes râpées
vinaigrette

Boeuf au jus

Semoule berbère

Camembert

Compote de poires

VENDREDI | 12
Mar

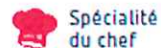
Lentilles vinaigrette
terroir

Stick de
poisson pané 

Julienne de légumes

Yaourt nature sucré

Fruit



Spécialité
du chef



Pêche
responsable

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

COMMUNE VAL AU PERCHE


elior 


Au menu - Déjeuner



LE JOUR DU  **végo**

LUNDI | 15
Mar

Œufs durs sauce
piccalilli 

Pennes veg
lentilles et curry 

Brie

Fruit

MARDI | 16
Mar

Semoule à l'andalouse
(Sarran)

Saucisse Knack

Choucroute légume

Fromage frais
nature sucré

Fruit

MERCREDI | 17
Mar

Fenouil émincé
vinaigrette

Haut de cuisse
de poulet tandoori

Boulgour pilaf

Edam

Compote de pommes

JEUDI | 18
Mar

Iceberg à la vinaigrette
d'agrumes

Sauté de bœuf sauce
agen


Carottes saveur
du jardin

Yaourt nature sucré

Pudding

VENDREDI | 19
Mar

Salade de carotte,
betterave et kiwi

Filet lieu
sauce aurore 


Riz de camargue

Cotentin

Mousse aux spéculoos



 Nouveauté

 Pêche
responsable

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

COMMUNE VAL AU PERCHE

elior 

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé



LUNDI | 22
Mar

Coleslaw
Carotte, chou blanc

Omelette massala

Camembert

Gâteau de semoule
au chocolat



MARDI | 23
Mar

Salade de riz
riz, haricot rouge, poivron

Palette de porc sauce
diable

Choux-fleurs persillés

Fondu Président

Fruit

MERCREDI | 24
Mar

Pâté de foie

Sauté de bœuf
mironton

Piperade et macaronis

Yaourt nature sucré

Fruit



JEUDI | 25
Mar

Soupe vichyssoise

Escalope de
volaille grillée

Carottes béchamel

Fromage frais
nature sucré

Mille-feuille à la vanille



ENDREDI | 26
Mar

Chou rouge & maïs
vinaigrette

Parmentier
de poisson





Emmental français

Banane chocolat
belle Hélène



 Nouveauté

 Spécialité
du chef

 Pêche
responsable

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

COMMUNE VAL AU PERCHE

elior 

Au menu - Déjeuner



LUNDI | 29
Mar

Betteraves

Couscous merguez

Yaourt nature sucré

Fruit

MARDI | 30
Mar

Iceberg à la vinaigrette
du terroir

Sauté de bœuf au
paprika


Printanière
de légumes

Gouda

Straciatella

MERCREDI | 31
Mar

Carottes râpées
vinaigrette à la
pomme 

Filet colin
sauce aigre douce 

Riz créole

Tomme blanche

Compote de pommes

JEUDI | 01
Avr

Salade hollandaise
salade, tomate, gouda

Rôti de porc
sauce moutarde

Poêlée courgettes
carottes et pommes de
terre

Petit moulé ail et fines
herbes

Moelleux aux
pommes et spéculoos

VENDREDI | 02
Avr

Pain de légumes
fromage blanc, semoule, œuf,

Macaronis veg
haricots paprika coco

Fromage blanc

Fruit



 Nouveauté  Pêche
responsable

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

COMMUNE VAL AU PERCHE

elior 


Au menu - Déjeuner



LE JOUR DU  **Vege**

MARDI | 06
Avr

Friand au fromage

Omelette nature 

Carottes laquées

Petit moulé

Fruit

MERCREDI | 07
Avr

Chou blanc
sauce échalotes

Sauté de bœuf
aux carottes

Penne


Edam

Entremets chocolat 



JEUDI | 08
Avr

Nid de céleri et radis
radis, céleri

Boulettes d'agneau
sauce pascaline 

Haricots verts
flageolets

Fromage blanc

Douceur crémeux
choco et mangue
citron vert

VENDREDI | 09
Avr

Pâté de foie

Moules gratinées

Riz créole


Camembert

Fruit

COMMUNE VAL AU PERCHE



 Végétarien

 Spécialité
du chef

 Nouveauté

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

elior 