

# MENUS DES MERCREDIS

## - Mois de Mai -



06 MAI

**Taboulé** 

**Cordon bleu**

végé : Croc veggie à la tomate

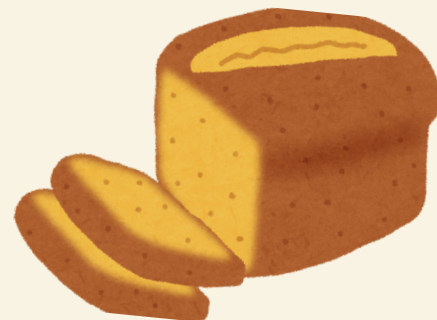
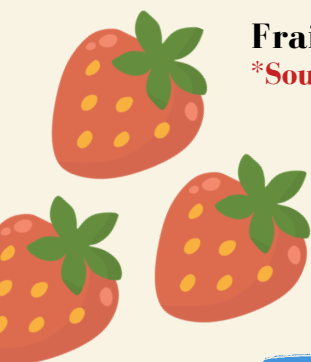
**Epinards béchamel** 

**Gnocchis**

**Emmental**


**Fraise**

\*Sous réserve d'approvisionnement



13 MAI

**Cake aux deux fromages**

**Roti de veau froid et mayonnaise** 

végé : Bouchée au pistou


**Haricots verts**

**Polenta crémeuse à la carotte**

**Fromage blanc nature** 

**Fruit** 

20 MAI

**Pastèque** 

**Hoki au bouillon méditerranéen**

(tomate, oignon, ail, poivron, romarin, estragon, thym, crème)

végé : riz à la méditerranéenne 

(courgettes dés, tomates cubes, ail, lentilles, thym, laurier)

**Riz safrané**

**Brunoise de légumes**

(carotte, navet, poireau, céleri)

**Brie**

**Crème dessert chocolat**




27 MAI

**Concombres vinaigrette**


Vinaigrette basilic

**Steak de colin sauce lombarde**

(tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)

végé : Blé à l'andalouse 

(poivrons, courgettes, champignons, maïs, petits pois, ail, oignon, épices paëlla et tandoori)

**Courgettes rondelles** 

**Blé** 

**Yaourt nature** 

**Compote pomme fraise**



Spécialité du chef



Haute valeur environnementale



ELIOR GROUP



# MENUS DES MERCREDIS

## - Mois de Juin -



03 JUN

**Salade parmentière**

**Escalope de poulet à la sauge** 

**végé : Bouchées végétariennes**  
(protéines de blé et de pois, oignon, malt d'orge)

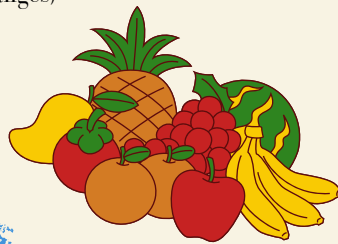
**Melange de légumes et haricots plats**

(brocolis, carottes jaunes et oranges)

**Bouलगour**

**Cantal AOC**

**Fruit** 



10 JUN

**Salade icerberg et maïs**


Vinaigrette à la pomme

**Steak de colin à l'oseille**

**végé : Emincé de pois sauce amérique**  
(paprika, cumin, miel, oignon, ketchup, thym)

**Purée de pommes de terre**


**Courgettes cube à l'ail**

**Yaourt nature** 

**Fruit** 



17 JUN


**Pastèque** 

**Sauté de bœuf sauce bobotie** 

(épice paëlla, tomates, abricos secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes, raisins secs)

**végé : Bouलगour et légumes aux 4 épices**

(oignon, champignon, petit pois, carotte, courgette, ail, 4 épices)

**Semoule** 

**Légumes couscous**

(carotte, courgette, céleri, navet, pois chiche, poivron)

**Camembert**



**Crème dessert praliné**

24 JUN

**Rillettes de colin**

(fromage blanc, ciboulette, jus de citron, mayonnaise)

**Végé : Pois chiche vinaigrette**

**Blé et bœuf à la nippone**  

(sauce soja, oignon, gingembre, petits pois)

**végé : Emincé de pois sauce rougail**

(oignon, tomate, ail, jus de citron, curcuma)

**Blé au petits légumes** 

(petit pois, navet, carotte)

**Gratin de navets**

**Saint Paulin**

**Fruit**



31 JUN

**Tomate, concombre, et maïs vinaigrette**

Vinaigrette nature

**Jambon de Paris** 

**végé : Galette Mexicaine**

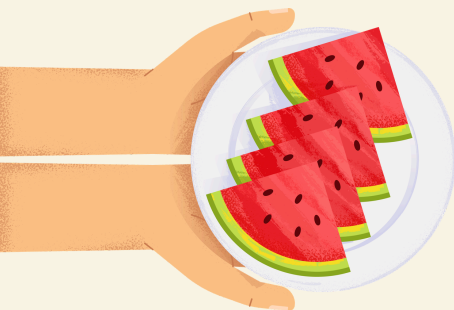
**Purée de pommes de terre**

**Petits pois à la paysanne**

(carotte, échalote, champignon, herbe de provence)

**Brie**

**Compote de pomme**



Spécialité du chef



Haute valeur environnementale



Plat durable



ELIOR GROUP