

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 01 Sep

Salami
Torti façon piémontaise
Carottes râpées
Grilladou de bœuf au poivre
Emincé de dinde sauce suprême
Pommes cubes rissolées
Haricots verts Bio
Bûchette mi-chèvre
Gouda
Yaourt aromatisé
Melon charentais
Compote pommes fraises
Liégeois chocolat
Donuts

MARDI | 02 Sep

Toast avocat
Salade aux 2 fromages
Taboulé
Pavé du fromager à l'emmental
Bœuf bourguignon
Riz Bio pilaf
Carottes locales à la ciboulette
Edam
Saint-Paulin
Yaourt nature sucré
Semoule au lait
Gâteau marbré
Pomme golden
Flan vanille caramel

JEUDI | 04 Sep

Macédoine mayonnaise
Tomate et concombre
Rillettes à la sardine
Merguez locales
Kefta d'agneau au curry
Semoule Bio aux épices
Légumes couscous
Brie
Mimolette
Yaourt aromatisé
Salade de fruits
Ananas
Mousse chocolat au lait
Chou à la crème

VENDREDI | 05 Sep

Pâté de campagne
Rémoulade de céleri
Salade du chef
Beignet de poisson sauce tomate
Rôti de porc au jus
Macaroni à l'emmental Bio
Gratin de brocolis
Coulommiers
Pont l'Evêque
Fromage blanc sucré
Orange
Mousse pomme Tatin
Gâteau
Crème dessert caramel



Produit local



HVE



Recette Signature



Plat végétarien



Origine France



Spécialité du chef



Verger EcoRespon



Pêche responsable



App. Origine Pr

Beaucamps

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Téléchargez App'Table
apptable.elior.com

Découvrez notre blog



ELIOR

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 08 Sep

Betterave à l'échalote

Pomme de terre sauce tartare

Roulade de volailles

Sauce bolognaise

Penne sauce fromagère

Penne semi complètes Bio

Petits pois

Carré

Gouda

Yaourt nature sucré

Pastèque

Pêche Melba

Flan vanille

Grillé aux pommes

MARDI | 09 Sep

Coleslaw

Salade de haricots verts

Rillettes de porc

Saucisse Knack

Rôti de bœuf sauce forestière

Pommes safranées locales

Poêlée de légumes verts

Fromage blanc sucré

Emmental

Saint-Paulin

Yaourt aux fruits

Banane Bio

Entremets Belle-Hélène

Eclair au chocolat

**Départ
immédiat**

JEUDI | 11 Sep

Penne sauce normande

Tarte 3 fromages

Concombre vinaigrette

Cheeseburger

Fish burger

Frites

Salade verte Bio

Cantal

Yaourt aromatisé

Camembert

Melon jaune

Liégeois vanille

Brownie aux noix

Compote de pêches

VENDREDI | 12 Sep

Tomate vinaigrette locale

Salade croûtons noix fromage

Duo de saucissons

Sauté de porc

Paupiette de saumon
sauce armoricaine

Riz Bio au curry

Piperade

Croûte noire

Mimolette

Yaourt nature sucré

Flan vanille caramel

Stracciatella au Daim

Pêche blanche

Pudding



Nouvelle
recette



Origine
France



HVE



Produit
local



Origine
France



App.
Origine Pr



Spécialité
du chef

Self Sainte Marie Beaucamps

**Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe**



Téléchargez App'Table

apptable.elior.com

Découvrez notre blog



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 15 Sep

Salade mélangée mimolette et lardons fumés

Rémoulade de céleri

Pâté de campagne

Boulettes de bœuf sauce tomate

Nuggets de blé



Cereales gourmandes bio

Ratatouille

Brie

Edam

Yaourt nature sucré

Compote pommes bananes

Liégeois café

Orange

Gaufre sauce chocolat

MARDI | 16 Sep

Tomate vinaigrette locale



Salade alsacienne

Œuf au nid

Sauce carbonara

Gratin de poisson



Macaroni à l'emmental Bio

Carottes Vichy



Emmental

Munster



Yaourt aromatisé

Crème dessert chocolat

Tarte flan pommes Tatin



Ananas

Mousse aux Spéculoos

JEUDI | 18 Sep

Carottes râpées au citron

Chou fleur tzaziki



Rillettes de thon

Carré de porc fumé sauce barbecue



Colin sauce vierge



Pommes sautées

Haricots plats d'Espagne persillés

Tomme blanche

Yaourt nature sucré

Brie Bio

Gâteau



Yaourt brasse aux fruits

Pomme golden



Œufs à la neige

VENDREDI | 19 Sep

Salade César

Betterave au chèvre

Coquille de poisson froide



Filet poulet

Omelette sauce basquaise



Blé Bio et brunoise de légumes

Yaourt aromatisé

Bleu

Camembert

Pamplemousse

Biscuit roulé framboise

Compote de pommes

Yaourt au miel



Plat végétarien



Produit local



Poisson frais



App. Origine Pr



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Origine France



Verger EcoRespon



Pêche responsable

beaucamps

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Téléchargez App'Table

apptable.elior.com

Découvrez notre blog



ELIOR

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 22
Sep

Salade verte croûtons emmental

Roulade de volaille

Coleslaw



Cordon bleu

Filet de colin à l'américaine



Coquillettes Bio au fromage

Courgettes saveur tomate

Fourme d'Ambert



Mimolette

Yaourt nature sucré

Melon charentais



Mousse chocolat au lait

Barre bretonne

Pêche Melba

MARDI | 23
Sep

Iceberg au cheddar

Pain perdu salé

Salade de lentilles

Sauté de bœuf
sauce champignons



Tarte aux fromages



Frites

Salade verte

Yaourt aromatisé

Tomme blanche

Coulommiers

Ananas Bio

Flan vanille

Clafoutis poires chocolat

Stracciatella au Daim

JEUDI | 25
Sep

**Terrine de la
mer sauce blanche**



Rémoulade de céleri

Taboulé

Saucisse de Toulouse grillée

Suprême de hoki à l'aneth



Pommes boulangères locales



Gratin de brocolis

Saint-Paulin

Carré

Yaourt nature sucré Bio

Cake aux pépites de chocolat

Riz au lait nappé caramel

Mousse aux fruits rouges

Raisin noir

VENDREDI | 26
Sep

Sardines à l'huile

Frisée aux lardons

Salade de pommes
de terre à la mimolette

Paupiette de veau sauce au curry

Calamars à la romaine

Spaghetti Bio

Julienne de légumes locaux



Yaourt aromatisé

Croûte noire

Fournols

Liégeois vanille

Orange

Abricots à la crème

Roulé au chocolat



Produit
local



Pêche
responsabl



App.
Origine Pr



HVE



Origine
France



Plat
végétarien



Poisson
frais

Self Sainte Marie Beaucamps

**Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe**



Téléchargez App'Table

apptable.elior.com

Découvrez notre blog



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 29
Sep

**Coquillettes
thon tomates maïs**



Haricots verts vinaigrette

Salami

Sauté de porc



Pave de colin sauce creme



Spirales Bio emmental

Carottes persillées



Yaourt aromatisé

Bûchette mi-chèvre

Emmental

Pomme golden



Compote de fruits



Donuts

Flan chocolat

MARDI | 30
Sep

Torti rigolo

Carottes râpées



Friand à la viande

Rôti de veau à l'estragon



Nugget filet poulet

Semoule Bio

Poêlée brocolis poivrons



Yaourt nature sucré

Coulommiers

Pont l'Evêque



**Riz au lait caramel beurre
salé**



Smoothie banane & fraise

Poire



Gâteau Oréo

JEUDI | 02
Oct

Macédoine mayonnaise

Salade verte mimolette

Saucisson sec et cornichon

Chili con carne

Chili végétarien

Riz Bio

Yaourt nature sucré

Fromage blanc sucré

Bleu

Moelleux caramel beurre salé



Stracciatella au citron

Ananas

Crumble poires chocolat

VENDREDI | 03
Oct

Salade piémontaise

Chou blanc aux lardons

Mini-pizza

Rôti de dinde sauce basquaise

Croquettes de poisson à l'ail

Pommes de terre vapeur

Epinards béchamel



Croûte noire

Mimolette

Yaourt nature sucré Bio

Pamplemousse

Compote de pommes

Mousse chocolat au lait

Tarte aux pommes locales



HVE



Origine
France



Pêche
responsabl



Verger
EcoRespon



Spécialité
du chef



Produit
local



Origine
France



Nouvelle
recette



App.
Origine Pr

beaucamps

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Téléchargez App'Table

apptable.elior.com

Découvrez notre blog



ELIOR

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 06
Oct

Endives mimolette

Assiette de charcuteries

Pomme de terre sauce tartare



Galopin de veau sauce barbecue

Quenelles sauce tomate

Frites

Trio légumes Bio

Camembert

Edam

Yaourt nature sucré

Liégeois vanille

Crème exotique

Orange

Gâteau basque

MARDI | 07
Oct

Farfalles au pistou

Friand au fromage

Coleslaw



Rougail saucisses



Pépinettes flageolets
tomates curry



Risoni

Courgettes Bio à la persillade

Yaourt aromatisé

Fromage blanc sucré

Mimolette

Pomme bicolore locale



Clafoutis mirabelles



Mousse chocolat au lait

Douceur lactée pomme Tatin



JEUDI | 09
Oct

Crème de champignons et cèpes

Carottes cuites en mayonnaise

Rémoulade de céleri

Escalope de poulet
gratinée aux champignons

Filet de colin
crème champignons



Pommes grand-mère

Poêlée de légumes champêtre

Coulommiers

Fournols

Yaourt nature sucré

Riz au lait



Banane Bio

Flan pâtissier

Compote pommes abricots

VENDREDI | 10
Oct

Poireaux vinaigrette

Mortadelle

Coquillettes sauce
fromagère au jambon



Coquillettes sauce
fromagère au poisson



Coquillettes Bio

Purée de potiron

Yaourt aromatisé

Brie

Gouda

Poire au caramel



Yaourt aux fruits

Paris-Brest

Raisin noir



Nouvelle
recette



Produit
local



Recette
terroir



Plat
végétarien



Spécialité
du chef



Pêche
responsable



Plat
durable



HVE

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Téléchargez App'Table

apptable.elior.com

Découvrez notre blog



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 13
Oct

Quiche lorraine

Salade verte croûtons emmental

Chou-fleur sauce aurore

Viennoise de volaille

Filet de lieu sauce tomate



Riz

Haricots verts Bio

Yaourt nature sucré

Gorgonzola AOP



Carré

Banane

Compote de pommes

Mousse au nougat

Gaufre sauce chocolat

MARDI | 14
Oct

Duo de crudités

Coquille de poisson froide



Salade des alpages

Saucisse fumée

Parmentier de poisson



Pommes boulangères locales



Brocolis gratinés en bechamel (bio)

Tomme blanche

Yaourt aromatisé

Edam

Cocktail de fruits

Liégeois chocolat

Poire



Tarte flan framboise



JEUDI | 16
Oct

Endives aux pommes

Betterave au chèvre

Pâté de campagne

**Haut de cuisse
de poulet rôtie**



Pavé de colin à l'américaine



Pommes sautées

Salade verte

Yaourt nature sucré

Brie Bio

Emmental

Cœur fondant au chocolat

Semoule au lait



Ananas

Fromage blanc et brisures d'Oréo

VENDREDI | 17
Oct

Soupe poireaux pommes de terre

Chou-fleur vinaigrette

Rémoulade de céleri

**Nuggets de poisson
sauce tartare**



**Gratin de Crozets
légumes et mozzarella**



Macaroni à l'emmental Bio

Fondue de poireaux



Tomme des pyrénées



Mimolette

Yaourt aromatisé

Pomme golden



Donuts

Compote de fruits



Yaourt brasse aux fruits



Poisson
frais



App.
Origine Pr



Pêche
responsabl



Produit
local



Spécialité
du chef



Plat
végétarien



Indication
Géo. Proté



Verger
EcoRespon

**Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe**



Téléchargez App'Table

apptable.elior.com

Découvrez notre blog



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre