































Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



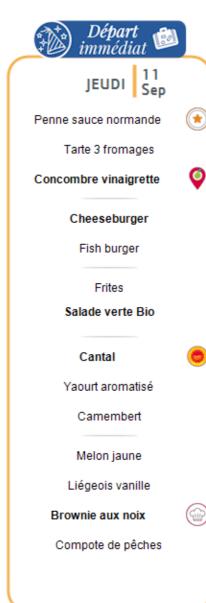


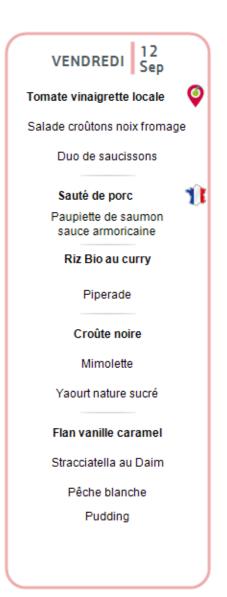




























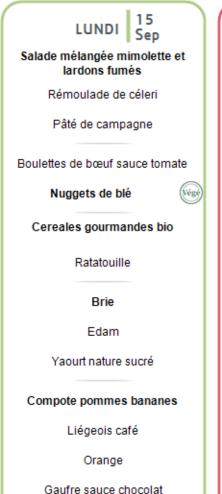
Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

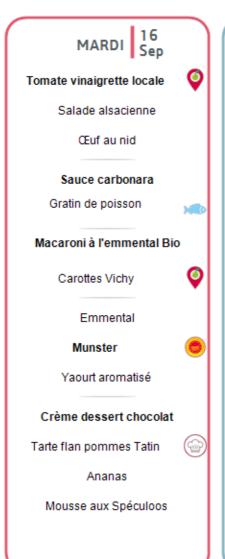








































Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe











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 Sep

Iceberg au cheddar

Pain perdu salé

Salade de lentilles

Sauté de bœuf sauce champignons



(Végé

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

Sardines à l'huile

26

Sep

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 créme

Roulé au chocolat

Produit

Pêche responsabl









Self Sainte Marie Beaucamps

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



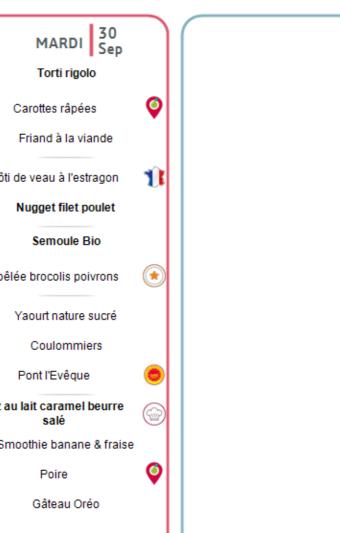






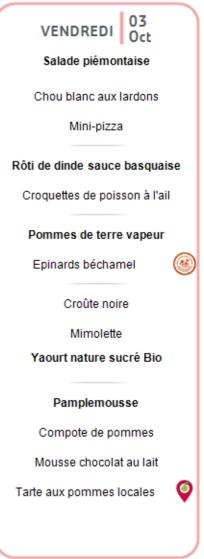
































Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe











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

Farfalles au pistou

Friand au fromage

Coleslaw



Rougail saucisses

Pépinettes flageolets tomates curry



Risoni

Courgettes Bio à la persillade

Yaourt aromatisé

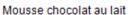
Fromage blanc sucré

Mimolette

Pomme bicolore locale



Clafoutis mirabelles



Douceur lactée pomme Tatin



JEUDI Oct

Crème de champignons et cèpes

Carottes cuites en mayonnaise

Rémoulade de céleri

Escalope de poulet gratinée aux champignons

Filet de colin crème champignons



Poêlée de légumes champêtre

Coulommiers

Fournols

Yaourt nature sucré

Riz au lait



Banane Bio

Flan pâtissier

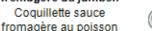
Compote pommes abricots

10 VENDREDI

Poireaux vinaigrette

Mortadelle

Coquillette sauce fromagere au jambon



Coquillettes Bio

Purée de potiron

Yaourt aromatisé

Brie

Gouda

Poire au caramel



Yaourt aux fruits

Paris-Brest

Raisin noir

Nouvelle recette

















HVE

ite Marie Beaucamps

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe





































Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Téléchargez App'Table apptable.elior.com



