

Le menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 16
Jan

Œufs durs sauce cocktail

Penne sauce fromagère

Yaourt nature sucré

Banane Bio
Piel Bio

MARDI | 17
Jan

Bouillon de légumes
aux vermicelles

Pot-au-feu et ses légumes

Légumes pot-au-feu Bio
Piel Bio

Carré

Potiré au caramel

MERCREDI | 18
Jan

Saucisse de Strasbourg

Choux de Bruxelles

Pommes boulangères

Fourme d'Ambert

Œufs à la neige

JEUDI | 19
Jan

Carottes Bio râpées
Piel Bio

Emincé haut cuisse
de dinde au curry

Riz de grand-mère
Piel Bio

Poêlée de légumes Bio
Piel Bio

Cake cacao

VENDREDI | 20
Jan

Pavé de colin

Epinards Bio à la crème

Coquillettes

Fromage blanc lisse

Yaourt aux fruits

 Nouveauté

 Acb
Origine Pr

 Lentil
Rouge

 Pêche
responsable

 Produits
locaux

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

D'y aller plus
souvent

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

A GILLOUS

elior 

Menu cette semaine - Déjeuner



LE NOUVEL AN
LUNAIRE DU CHEF

LUNDI | 23
Jan

Salade verte au surimi

Entrée de dinde à la chinoise

Riz basmati Bio

Piñat BIO

Carottes laquées

Beignet pomme

MARDI | 24
Jan

Filet de merlu à l'oselle

Haricots verts Bio

Boulgour pilaf

Yaourt nature sucré

Banane

MERCREDI | 25
Jan

Couscous poulet merguez

Semoule Bio

Piñat BIO

Légumes de couscous Bio

Piñat BIO

Cantal

Purée de potirimes
et potiries Bio

JEUDI | 26
Jan

Concombre à la crème Bio

Piñat BIO

Sauté de veau
sauce basquaise

Penne semi complètes Bio

Salsifis

Ananas Bio

Piñat BIO

LE JOUR DU



VENDREDI | 27
Jan

Oeuf au nid

Panê de blé
fromage épinards

Petits pois Bio

Piñat BIO

Courgettes saveur du jardin

Gaufre

A GILLOUS



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



App
Origine Pi



Label
Rouge



Végé
Végétarien

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