

Au menu cette semaine - Déjeuner



MARDI | 02
Avr

Oeuf au nid Bio
Plat BIO

Sauté d'agneau aux olives

Purée Bio
Plat BIO

Haricots verts Bio

Muffin tulipe choco pépites
chocolat

MERCREDI | 03
Avr

Hachis Parmentier
Boeuf, foie de volaille, purée, pois chiche

Purée Bio
Plat BIO

Tomme de pays Bio
Plat BIO

Paris-Brest

JEUDI | 04
Avr

Salade composée Bio aux noix
batavia Bio, noix, tomate

Filet de colin meunière et citron

Blé Bio
Plat BIO

Brunoise de légumes

Yaourt brassé aux fruits bio



VENDREDI | 05
Avr

Poireaux vinaigrette Bio
Plat BIO

Torti à la méditerranéenne Bio

Tomme Auvergne Bio
Plat BIO

Banane Bio
Plat BIO



Label
Rouge



Plat
durable



Plat
végétarien

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

A GILOUS



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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 08
Avr

Coquille sauce
fromagère au jambon



Brocolis Bio
Plat BIO

Tomme blanche

Compote pomme bio

MARDI | 09
Avr

Rosette beurre cornichons

Filet de lieu à la provençale



Courgettes Bio à la persillade
Plat Bio

Riz Bio pilaf

Fraises locales
Bio au sucre



MERCREDI | 10
Avr

Bœuf bourguignon



Carotte Bio braisées

Pommes vapeur Bio
Plat BIO

Emmental

Gaufre sauce chocolat

JEUDI | 11
Avr

Salade verte Bio
Plat BIO

Chipolatas aux herbes

Jardinière de légumes

Lentilles Bio
Plat BIO

Riz au lait nappé caramel

VENDREDI | 12
Avr

Rôti de porc aux herbes



Petits pois carottes
à la française Bio

Rondelé nature

Cake citron



Plat
durable



Pêche
responsabl



Produit
local



Label
Rouge



Bleu Blanc
Cœur



Spécialité
du chef



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

A GILOUS

elior

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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 15 Avr

Salade mexicaine

Nuggets de volaille

Purée Bio
Plat BIO

Bouquet de chou-fleur Bio
Plat BIO

Compote de pommes

MARDI | 16 Avr

Rôti de dinde sauce basquaise

Carottes berbères bio
Plat bio


Riz Bio pilaf

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits 

MERCREDI | 17 Avr

Salade verte

Lasagne bolognaise 
Boeuf, foie de volaille, pâtes, pois chiche,

Tomme blanche

Crème exotique

 **LE JOUR DU VÉGÉTARIEN**

JEUDI | 18 Avr


Potage Musard
flageolet, pomme de terre, légume, oignon, creme

Macaronis à l'andalouse 
macaroni, Légumes à l'andalouse

Yaourt nature sucré

Tarte aux pommes


VENDREDI | 19 Avr





Filet de hoki 


Fondue de poireaux

Blé Bio
Plat BIO

Saint-Paulin

Corbeille de fruits 

 Vergers EcoRespon  Plat durable  Plat végétarien  Pêche responsable

 Des idées plein l'assiette

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

A GILOUS

elior 

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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 22
Avr

Caviar de betteraves

Riz au colombo de volaille
Volaille, foie de volaille, riz, lentille corail, lait



Brocolis Bio
Plat BIO

Corbeille de fruits



MARDI | 23
Avr

Paupiette du pêcheur
sauce crème de persil

Purée de pommes de terre

Haricots verts Bio

Petit moulé

Crème caramel

MERCREDI | 24
Avr

Palette de porc sauce diable

Carottes rondelles

Lentilles Bio
Plat BIO

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



JEUDI | 25
Avr

Poulet sauce champignons

Bouquet de chou-fleur Bio
Plat BIO

Pommes grenailles aux épices

Brie

Cake poire chocolat



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

VENDREDI | 26
Avr

Salade verte au maïs

Tortis houmous végétarien



Fondu Président

Compote de pommes



Plat
durable



Verger
EcoRespon



Plat
végétarien

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

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

A GILOUS

elior