

Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 10 Jan

Iceberg Bio vinaigrette aux fruits rouges

Betterave sauce crémeuse

Emincé de dinde à l'antillaise

Moules à la crème

Papillons Bio
Plat BIO

Piperade

Yaourt aromatisé

Cantal

Crème dessert à la vanille

Flan d'antan

MARDI | 11 Jan

Salade carottes champignons

Salade Thali
carotte, gingembre, menthe, oignon

Rôti de veau

Pesca de poisson pané et citron

Choux de Bruxelles

Riz Bio
Plat BIO

Gouda Bio

Mimolette

Yaourt aromatisé

Entremets au chocolat

Smoothie vanille

LE JOUR DU Végé

MERCREDI | 12 Jan

Chou blanc local en cocarde

Salade du maraîcher
feuille de chêne, concombre, champignon, tomate

Omelette nature Bio
Plat BIO

Pennes végétalentes et curry

Haricots verts Bio

Lentilles Bio locales
Plat BIO

Coulommiers

Camembert Bio
Plat BIO

Ananas et caramel au lait

Crème dessert praliné

JEUDI | 13 Jan

Macédoine à la mayonnaise

Friand au fromage

Couscous merguez

Pavé de colin au basilic

Semoule et légumes couscous

Semoule Bio
Plat BIO

Fromage frais nature sucré

Fourme d'Ambert

Flan chocolat

Stracciatella

VENDREDI | 14 Jan

Salade de maïs

Œufs durs mayonnaise

Filet de hoki

Cocotte de bœuf au poivron local

Epinards à la béchamel

Purée de pommes de terre

Brie Bio
Plat BIO

Cotentin

Gâteau au yaourt

Gaufre au sucre glace



Produits locaux



Label Rouge



App. Origine Pr



Pêche responsable



Nouveauté



Spécialité du chef

Ce menu est cuisiné par le chef Ludovic GUET et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli **App' Table**

apptable.elior.com

Téléchargez dans l'App Store

DISPONIBLE SUR Google Play

LYCEE LOUISE WEISS

elior

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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

LUNDI | 17 Jan

Œufs durs sauce piccalilli 

œuf, Sauce piccalilli

Céleri rémoulade

Chili de soja

Pavé du fromager à l'emmental

Brocolis Bio

Plat BIO

Riz Bio

Plat BIO

Coulommiers

Petit moulé ail et fines herbes

Mousse au chocolat noir

Entremets caramel 


MARDI | 18 Jan

Coleslaw

carotte, chou blanc

Salade brésilienne

riz, carotte, maïs, haricot rouge, petit pois

Sauté de bœuf mironton 

Stick de poisson pané 

Petits pois

Boulgour pilaf Bio

boulgour bio

Maroilles 

Yaourt nature sucré

Moelleux Spéculoos 


Poire au caramel


MERCREDI | 19 Jan

Salade de pommes de terre au curry

Salade verte aux croûtons Bio

Plat BIO

Filet de lieu noir sauce safranée 

Rôti de veau sauce aux olives 

Fondue de poireaux

Lentilles Bio

Plat BIO

Yaourt aromatisé

Fondu Président

Mimolette

Entremets à la vanille 

Mousse au café

JEUDI | 20 Jan

Salade impériale 

feuille de chêne, carotte, pomme

Haricots verts en salade Bio

Plat BIO

Emincé de dinde à la provençale 

Nuggets de poisson 

Gratin de légumes provençaux

Coquillettes Bio

Plat BIO

Gouda Bio

Yaourt nature sucré

Gâteau marbré 

Crème dessert au chocolat

VENDREDI | 21 Jan

Carottes râpées des îles

carotte, orange, raisin, lait de coco

Saucisson à l'ail

Filet de lieu sauce tomate vanillée 

Saucisse de Toulouse locale 

Pommes frites

Fenouil braisé

Carré de l'est

Yaourt nature sucré

Banane créole

Compote pommes ananas



Nouveauté



Spécialité du chef



Label Rouge



Pêche responsable



App. Origine Pr



Origine France



Verger EcoRespon



Produits locaux



Ce menu est cuisiné par le chef Ludovic GUET et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli **App' Table**

apptable.elior.com

Telecharger dans l'App Store

DISPONIBLE SUR Google Play

EE LOUISE WEISS

elior 

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

Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU Végo

LUNDI | 24 Jan

Endives aux croûtons

Poireaux locaux vinaigrette

Escalope de porc local sauce charcutière

Omelette au fromage

Carottes braisées

Pommes grenailles aux épices

Bûche du Pilat

Fromage blanc

Compote pommes

Gâteau au yaourt

MARDI | 25 Jan

Chou rouge aux pommes Bio
Plat BIO

Saucisson à l'ail fumé

Sauté de veau Marengo

Filet de colin meunière et citron

Epinards à la crème

Riz Bio pilaf

Yaourt nature sucré

Tomme de Savoie au lait cru

Petit moulé

Panna cotta au chocolat

Crème dessert au chocolat

MERCREDI | 26 Jan

Iceberg vinaigrette aux fruits rouges

Pâté de foie

Poulet basquaise

Filet de lieu sauce crème Bio

Brocolis Bio
Plat BIO

Boulgour pilaf Bio
boulgour bio

Emmental

Yaourt nature sucré

Semoule au lait

Beignet chocolat noisette

JEUDI | 27 Jan

Salade brie raisins

Cervelas à la vinaigrette

Rôti de bœuf

Filet lieu sauce aurore

Navets braisés

Macaroni Bio
Plat BIO

Tomme blanche

Yaourt nature sucré

Bande marbré

Entremets citron

VENDREDI | 28 Jan

Salade antiboise
macédoine, tomate, feuille de chêne

Haricots verts en salade Bio
Plat BIO

Pépinettes végétarienne pois cassés coco

Omelette nature Bio
Plat BIO

Petits pois

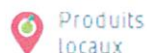
Blé Bio
Plat BIO

Mimolette

Cantal

Compote pommes abricots

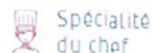
Moelleux au chocolat



Produits locaux



Végetarien



Spécialité du chef



Origine France



Indication Géo. Proté



Label Rouge



Origine France



Pêche responsable



Nouveauté



App. Origine Pr



Ce menu est cuisiné par le chef Ludovic GUET et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli **App' Table**

apptable.elior.com

Téléchargez dans l'App Store

DISPONIBLE SUR Google Play



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

Au menu cette semaine - Déjeuner


ANIMATION LES FESTIVITÉS LUNAIRES DU CHEF

LUNDI 31 Jan

Salade verte locale au maïs 

Duo de saucissons 
saucisson nature et fumé

Cuisse de poulet à l'américaine 

Filet de cabillaud sauce crème 

Haricots beurre saveur du midi

Purée de pommes de terre

Saint-Paulin

Yaourt nature sucré

Roulé au chocolat

Flan vanille caramel

MARDI 01 Fev

Salade chinoise

haricot mungo, concombre, jambon, feuille de chêne

Chou chinois et pommes

Beignet calamar

Sauté de porc aux amandes 

Nouilles à la tomate

Poêlée de légumes

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Mousse à la framboise

Litchi


LE JOUR DU VÉGÉ

MERCREDI 02 Fev

Betteraves

Carrousel de crudités

carotte, céleri, Assaisonnement du soleil, concombre

Nuggets de blé 

Boullgour à la cantonaise 

Boullgour pilaf Bio

boullgour bio

Piperade

Fromage blanc Bio

Emmental

Tarte aux pommes

Riz au lait nappé caramel

ANIMATION L'EXQUISE CHANDELEUR DU CHEF

JEUDI 03 Fev

Feuilleté pêcheur

Mortadelle

Crêpe jambon fromage

Crêpes farcie aux fruits de mer

Salade verte Bio

Plat BIO

Coquillettes Bio

Plat BIO

Camembert

Tomme blanche

Yaourt nature sucré

Duo d'agrumes


Crêpe au sucre

VENDREDI 04 Fev

Taboulé

Salade club

feuille de chêne, épaule, emmental, tomate

Sauté de bœuf en estouffade 

Colin en écailles d'agrumes 

Chou-fleur en gratin

Riz Bio

Plat BIO

Yaourt nature sucré

Fourme d'Ambert 

Compote pommes bananes

Entremets à la vanille et Mikado

 Produits locaux

 Origine France

 Label Rouge

 Pêche responsable

 Végé Végétarien

 Viande racée

 App. Origine Pr



Ce menu est cuisiné par le chef Ludovic GUET et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli **App' Table**

apptable.elior.com

Téléchargez sur l'App Store

DISPONIBLE SUR Google Play

LYCEE LOUISE WEISS

elior 

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