

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 06
Jul

Chou-fleur sauce aurore

Œufs gratinés au thym et aux
oignons

Purée de pommes de terre

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

MARDI | 07
Jul

Rillettes à la sardine

Cordon bleu

Courgettes et Penne

Brie

Corbeille de fruits

MERCREDI | 08
Jul

Concombre vinaigrette

Galopin de veau grillé

Ratatouille et semoule

Emmental

Flan nappé au caramel

JEUDI | 09
Jul

Salade buffalo érable 

Sauté de bœuf sauce cajun

Haricots verts

Cotentin

Gâteau au yaourt 

VENDREDI | 10
Jul

Salade de maïs

Poulet à l'américaine

Carottes fraîches persillées

Fromage frais nature sucré

Corbeille de fruits

CRECHE 2



 Nouveauté  Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef DAVID PINEAU
et son équipe

elior 

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 13
Jul

Betteraves sauce crémeuse

Coquillettes tandoori

^{2e}
Végo

Fondu Président

Corbeille de fruits

MERCREDI | 15
Jul

Farfalle au pistou

farfalle, fromage, ail, basilic, tomate

Rôti de dinde au jus

Poêlée courgettes
carottes et pommes de terre

Fromage blanc

Corbeille de fruits

JEUDI | 16
Jul

Assiette de charcuteries
salami, pâté, roulade de dinde

Assiette anglaise

Montboissier

Corbeille de fruits

VENDREDI | 17
Jul

Tomate au thon et au maïs

Stick de colin pané et citron

Blé à la tomate

Coulommiers

Pêche au sirop

CRECHE 2



^{2e}
Végo Végétarien

Ce menu est cuisiné par
le chef DAVID PINEAU
et son équipe

elior 

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 20
Jul

Œufs durs sauce piccalilli **N**
œuf, sauce piccalilli

Carré de porc fumé

Ratatouille et riz

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

MARDI | 21
Jul

Melon jaune

Saumonette

Carottes fraîches persillées

Fraidou

Moelleux aux
pommes et spéculoos

MERCREDI | 22
Jul

Céleri remoulade

Rôti de bœuf

Boulgour aux petits légumes

Brie

Corbeille de fruits

JEUDI | 23
Jul

Courgettes sauce
mangue (Sarran)

Œufs gratinés au thym et
aux oignons **Vege**

Purée de pommes de terre

Edam

Flan chocolat

VENDREDI | 24
Jul

Betteraves vinaigrette agrume

Nuggets de volaille

Macaroni saveur du midi

Fromage blanc

Corbeille de fruits

CRECHE 2



N Nouveauté **Vege** Végétarien

Ce menu est cuisiné par
le chef DAVID PINEAU
et son équipe

elior

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 27
Jul

Salade de penne vinaigrette

Sauté de bœuf bobotie

Epinards à la béchamel

Fromage blanc

Corbeille de fruits

MARDI | 28
Jul

Carottes râpées vinaigrette

Jambon grillé à l'ananas

Haricots beurre **savour du midi**

Gouda

Moelleux myrtilles
citron **maison**



MERCREDI | 29
Jul

Tomate vinaigrette

Filet de colin
sauce tomate vanillée

Coquillettes **savour du midi**

Tomme blanche

Fromage blanc au sirop de cassis

JEUDI | 30
Jul

Iceberg à la vinaigrette au
caramel

Omelette nature

Vege

Riz à la sauce tomate

Yaourt aromatisé

Compote de pommes

VENDREDI | 31
Jul

Roulade de volaille

Poisson en papillote

Purée de pommes de terre

Fondu Président

Corbeille de fruits

CRECHE 2



Spécialité
du chef

Vege Végétarien

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

elior

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 03
Aou

Friand au fromage

Merguez

Carottes fraîches persillées

Fromage blanc

Corbeille de fruits

MARDI | 04
Aou

Smoothie à la betterave

Macaronis veg
haricots paprika coco

*300
Végo*

Edam

Corbeille de fruits

MERCREDI | 05
Aou

Pâté de foie

Palette de porc sauce diable

Purée épinards
pommes de terre



Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits

JEUDI | 06
Aou

Salade verte aux croûtons

Sauté de bœuf aux carottes

Courgettes saveur orientale

Brie

Moelleux aux framboises

VENDREDI | 07
Aou

Tartare de tomates

Moules gratinées

Riz de grand-mère

Cotentin

Bâtonnet de glace au chocolat

CRECHE 2



*300
Végo* Végétarien



Spécialité
du chef

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

elior

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 10
Aou

Salade de riz
riz, haricot rouge, poivron

Haut de cuisse
de poulet basquaise

Petits pois

Camembert

Corbeille de fruits

MARDI | 11
Aou

Carottes râpées
vinaigrette à la pomme **N**

Sauté de bœuf au paprika

Semoule berbère

Yaourt nature sucré

Compote de pommes et bananes

MERCREDI | 12
Aou

Œufs durs sauce piccalilli **N**
œuf, sauce piccalilli

Côte de porc
sauce pamplemousse

Lentilles

Edam

Corbeille de fruits

JEUDI | 13
Aou

Iceberg à la vinaigrette du terroir

Torti houmous végétarien **Vege**

Fraidou

Mousse au cacao

VENDREDI | 14
Aou

Tomates et concombres
miel et colombo

Filet lieu sauce aurore

Carottes fraîches persillées

Fromage frais nature sucré

Cake crousti chocolat

CRECHE 2



N Nouveauté **Vege** Végétarien

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

elior

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 17
Aou

Betteraves sauce crémeuse

**Pêpinette flageolets
tomate curry**

*300
Végo*

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits

MARDI | 18
Aou

Salade hollandaise
salade, tomate, gouda

Poulet yassa

Riz créole et courgettes

Fondu Président

Compote de pommes

MERCREDI | 19
Aou

Roulade aux olives

Gigot de mouton au thym

Boulgour pilaf

Gouda

Corbeille de fruits

JEUDI | 20
Aou

Pastèque

Hot-dog

Pommes campagnardes

Tomme blanche

Smoothie vanille

VENDREDI | 21
Aou

Iceberg vinaigrette orientale

Stick de poisson pané

Epinards à la béchamel

Fromage blanc

Moelleux au cocktail de fruits

CRECHE 2



Végo Végétarien

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

elior @

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 24
Aou

Tomates sauce fruits rouges
(Sarran)

Œufs gratinés au thym et
aux oignons

*30
Végo*

Poêlée du Jardin

Cotentin

Tapioca lait vanillé cuisine

MARDI | 25
Aou

Lentilles vinaigrette terroir

Palette de porc sauce diable

Julienne de légumes

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

MERCREDI | 26
Aou

Salade du maraicher
feuille de chêne, concombre, champignon.

Sauté de dinde
sauce pois cassés

Semoule berbère

Fromage blanc

Compote de pommes

JEUDI | 27
Aou

Carottes râpées vinaigrette

Braisé de paleron au jus

Ratatouille

Brie

Gâteau aux cerises



VENDREDI | 28
Aou

Saucisson à l'ail fumé

Saumonette sauce basquaise

Purée de pommes de terre

Edam

Corbeille de fruits

CRECHE 2



*30
Végo* Végétarien



Spécialité
du chef

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

elior