


# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 20 Mar

Salade de pomme de terre sauce tartare 

Sauté de porc sauce poire

Blaff de poisson 

**Blé Bio et brunoise de légumes**

Assortiment de fromages

Yaourt nature

Crème dessert à la vanille

Corbeille de fruits 

MARDI | 21 Mar

Pâté de foie

Coleslaw  
*carotte, chou blanc*

Poulet yassa

Omelette nature 

**Carottes braisées**

Riz de grand-mère

**Fromage blanc**

Assortiment de fromages

Crème citron

Corbeille de fruits 

MERCREDI | 22 Mar

Bouillon de légumes aux vermicelles

Beignet calamar

Ratatouille


Semoule berbère

**Assortiment de fromages**

Yaourt aromatisé

**Ananas**

Fruits

 INDE NEW DÉLICES

JEUDI | 23 Mar

Chou à l'indienne  
*chou blanc, noix de coco, Vinaigrette*

**Poulet sauce curry**

Riz achard de légumes   
*riz, Achard de légumes*

**Epinards branche indi**

Yaourt nature

Assortiment de fromages


**Gâteau ananas amande** 

Corbeille de fruits 

LE JOUR DU  Végé

VENDREDI | 24 Mar

**Velouté carotte coco curcuma** 

Boullgour aux lentilles et maïs 


**Assortiment de fromages**

Fromage blanc

Crème exotique

Corbeille de fruits 

 Nouveauté

 Spécialité du chef

 Verger EcoRespon

 Végétarien

 Signature Elior



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Ville de Groslay

elior 

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