



Au menu cette semaine - Déjeuner

 LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

LUNDI | 12 Mai

Betterave vinaigrette

Spaghetti sauce napolitaine 

Carottes rôties 

Yaourt nature sucré

Gouda


Corbeille de fruits 

Cookies

MARDI | 13 Mai

Tomate Bio vinaigrette basilic
Plat BIO


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

Brandade de poisson 
Poissons, pomme de terre, polenta

Salade verte

Emmental

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits 


Compote pommes pêches

MERCREDI | 14 Mai

Carottes râpées vinaigrette

Saucisse fumée

Saucisse de volaille


**Purée patates douces
pommes de terre** 

Courgettes rôties

Saint-Paulin

Fromage blanc sucré

Mousse saveur crème brûlée


Corbeille de fruits 

JEUDI | 15 Mai

Rosette beurre cornichons

Concombre vinaigrette

**Rissolette de porc sauce
charcutière**

Pavé de colin sauce oseille 


Riz

Ratatouille

Fromage frais aux fruits

Mimolette

Corbeille de fruits 

Cake citron 

VENDREDI | 16 Mai


Coleslaw
carotte, chou blanc

Beignet calamar sauce tartare

Potatoes

Vache qui rit®

Liégeois chocolat

Corbeille de fruits 



Plat végétarien



Produit local



Verger EcoRespon



Plat durable



Spécialité du chef



Pêche responsable

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



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

apptable.elior.com



Ville de Groslay