

Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU

JEUDI | 01

Pastèque

Céleri rémoulade

Penne à la napolitaine

Ratatouille

VENDREDI | 02

Salade mélangée
radis emmental

Carottes râpées vinaigrette

Colin sauce coco

Semoule berbère

Courgettes saveur du midi

Tomme blanche

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré

Gâteau au yaourt

Compote pommes cassis

Fruits

MARCQ INSTITUTION

Ce menu est cuisiné par
le chef Fichten Alexis
et son équipe

elior



Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI	05	Sep	Carottes râpées vinaigrette
MARDI	06	Sep	Carottes râpées vinaigrette

Betterave à l'échalote	Tomate vinaigrette	Carottes rapées vinaigrette
		Duo concombre maïs
		Emincé de poulet

Colin à la provençale
Carottes Vichy

Yogurt nature sucré
Camembert

- Yogurt nature
- Banane chocolat
- Crumble aux pommes

08
Sep
JEUDI
Taboulé

Macédoine à la mayonnaise

Courgettes saveur du jardin

- Yaourt nature sucré
- Yaourt ananas amande
- Yaourt aromatisé

09 Sep VENDREDI Céleri rémoulade

Salade composée et œuf dur

Epinards à la béchamel

Yogourt nature sucré
fromage frais aux fruits
Ananas

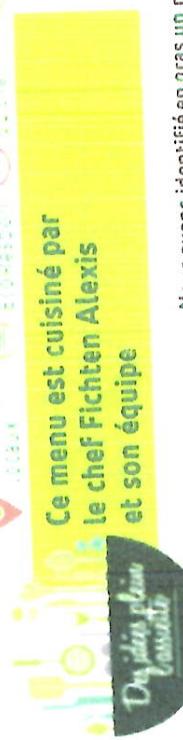
Céleri rémoulaç

Poissonnette
sauce tartare

Blé à la tomate
Épinards à la béchamel

Fromage frais aux fruits
Ananas

MARCO INSTITUTION



卷之三

10

elior

Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 12 Sep

Duo de betterave et tomate

Echine de porc

Fillet de colin sauce poisson

Pommes cubes rissolées

Courgettes saveur du midi

Chevretonne

Yaourt nature sucré

Fruits

MARDI | 13 Sep

Courgettes Bio râpées au pistou
Frit BIO

Poulet sauce mimolette

Penne

Petits pois carottes

Camembert

Yaourt nature sucré

Fruits

JEUDI | 15 Sep

Courgettes râpées vinaigrette

Concombre à la ciboulette

Chili végétarien

Gouda

Yaourt nature sucré

Gateau au yaourt et pomme

Fruits

VENDREDI | 16 Sep

Carottes râpées vinaigrette

Concombre à la ciboulette

Filet de lieu sauce tomate

Carré de l'est

Yaourt nature sucré

Fruits

MARCQ INSTITUTION



Ce menu est cuisiné par
le chef Fichten Alexis
et son équipe



Au menu cette semaine - Déjeuner



23
Sep

Chou rouge râpé sauce échalote

Digitized by srujanika@gmail.com

Carottes râpées

L'omate Villaggio

卷之三

Savon de Toulouse

Unacademy

1

Lettres

carottes braisées

一一

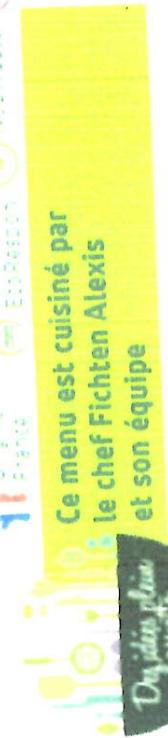
Elemental

Ondade fundite

Erits

smoothie fruits rouges

MARCQ INSTITUTION



Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU

LUNDI | 26 Sep

Duo concombre mais

Radis beurre

Kefta d'agneau sauce tomate

Céleri rémoulade

Tomate au sel

Torti tricolores
à la méditerranéenne

Rillettes à la sardine

Carottes rapées vinaigrette

Jambon blanc

Jambon de dinde

Semoule barbère

Tomate provençale

Mimolette

Yaourt nature sucré

Ananas Bio
Flat BIO

Fruits

Verrine de fromage
blanc aux fruits

Raisin blanc

Fruits

JEUDI | 29 Sep

Rillettes à la sardine

Carottes rapées vinaigrette

Jambon blanc

Jambon de dinde

Pommes de terre au four

Haricots verts

Camembert

Yaourt nature sucré

Gâteau marbré

Fruits

Ratatouille et riz

VENDREDI | 30 Sep

Mini-pizza

 Filet de colin
sauce tomate vanillée

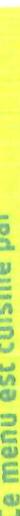
Yaourt nature sucré

Compote pommes fraises

Fruits

MARCQ INSTITUTION

Ce menu est cuisiné par
le chef Fichten Alexis
et son équipe



 ellior

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU

LUNDI | 03 Oct

Potage de légumes

légumes, pomme de terre

Gaspacho de tomates

Riz à la mexicaine

tomates, haricot rouge, ail, nz, poivrons

Courgettes saveur du midi

Brie

Yaourt nature sucré

Fromage blanc aux fruits rouges

Fruits



Ce menu est cuisiné par
le chef Fichten Alexis
et son équipe

MARDI | 04 Oct

Carottes râpées

Coleslaw
carotte, chou blanc

Penne à la bolognaise

Penne à la sauce tomate

Gouda

Yaourt nature sucré

Yaourt aux fruits

Raisin blanc

Fruits

JEUDI | 06 Oct

Tomate mimosa

Céleri rémoulade

Nuggets de volaille

Feuilleté de poisson
au beurre blanc

Pommes frites

Haricots beurre saveur du jardin

Camembert

Yaourt nature sucré

Fruits

Fruits

VENDREDI | 07 Oct

Concombre vinaigrette

Lentilles vinaigrette terroir

Carottes persillées

Fromage fondu au chèvre

Yaourt nature sucré

Comptoir de pommes

Fruits

MARCQ INSTITUTION

elior 

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU

LUNDI 10 Oct	MARDI 11 Oct	JEUDI 13 Oct	VENDREDI 14 Oct
Betterave à la vinaigrette	Chou blanc aux épices	Potage aux légumes	Dips carottes sauce aneth
Carottes râpées	—	Boulettes de lentilles bœuf sauce tomate	Céleri rémoulade aux pommes
Chipolatas grillées	—	—	—
Pavé de colin sésame	—	—	—
Riz de grand-mère	Semoule aux raisins	Blé pilaf	Coquillettes
Brocolis	Carottes au cumin	Ragoût de légumes <small>chou vert, navets, carottes, concombre, Bouillon de</small>	Epinards branche indi
Mimolette	—	—	Cotentin
Yaourt nature sucré	—	Brie	Yaourt nature sucré
Pain d'épices	—	—	—
Compote pommes	—	Moelleux ananas et épices	Raisin blanc
Fruits	—	Corbeille de fruits	Fruits

MARCQ INSTITUTION



Ce menu est cuisiné par
le chef Fichten Alexis
et son équipe

 elior



Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU

LUNDI | 17 Oct

Potage à la tomate

Penne végé haricots paprika coco

MARDI | 18 Oct

Mélange salade noix et pommes

Céleri rémoulade

Sauté de boeuf

JEUDI | 20 Oct

Carottes râpées vinaigrette

Salade de haricots verts

Paëlla poulet

Fillet de lieu à la provençale

VENDREDI | 21 Oct

Carottes râpées

Salade de haricots verts

Boulettes de bœuf sauce tomate

Fillet de lieu à la provençale

Pommes frites

Salade verte

Riz créole

Petits pois

Gouda

Yaourt nature sucré

Petit pot vanille fraise

Gâteau aux poires

Corbeille de fruits

MARCO INSTITUTION

Ce menu est cuisiné par
le chef Fichten Alexis
et son équipe

