

# Au menu cette semaine - Déjeuner Sacré Coeur



LUNDI | 16 Dec

Céleri rémoulade

Mortadelle

Riz au colombo de poulet  
Volaille, foie de volaille, riz, lentille corail, lait de



Julienne de légumes

Saint-Paulin

Petit moulé

Yaourt nature sucré

Cake vanille



Corbeille de fruits



Mousse au pain d'épices

MARDI | 17 Dec

Betterave vinaigrette

Penne sauce normande



Saucisse de Toulouse

Riz

Yaourt aromatisé

Camembert

Flan vanille

JEUDI | 19 Dec

Blé vinaigrette

Poireaux vinaigrette

Cordon bleu

Epinars béchamel

Petit moulé

Emmental

Yaourt nature sucré

Crème caramel

Liégeois chocolat

VENDREDI | 20 Dec

Rillettes à la sardine

Pâté forestier

Salade Noël en Provence  
salade, sauce vinaigrette framboise, abricot, noix



Sauté de volaille aux marrons

Clafoutis d'épinards au saumon

Purée de potiron  
potiron, pomme de terre, lait

Gratin dauphinois



Brie

Fromage fouetté  
au sel de Guérande

Yaourt nature sucré

Bûche de Noël cacao

Salade de fruits exotiques

Corbeille de fruits



Plat durable



Spécialité du chef



Verger EcoRespon



Nouvelle recette



Ce menu est cuisiné par  
le chef Olivier  
et son équipe

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

elior

# Au menu cette semaine - Déjeuner Sacré Coeur maternelle



LUNDI | 16  
Dec

Mortadelle

Colombo de poulet

Julienne de légumes

Petit moulé

Cake vanille

MARDI | 17  
Dec

Betterave vinaigrette

Rougail saucisses

Riz

Camembert

Corbeille de fruits

JEUDI | 19  
Dec

Poireaux vinaigrette

Blanquette de colin

Epinards béchamel

Emmental

Liégeois chocolat

VENDREDI | 20  
Dec

Rillettes à la sardine

Pâté forestier

Salade Noël en Provence  
salade, sauce vinaigrette framboise, abricot, noix

Sauté de volaille aux marrons

Purée de potiron  
potiron, pomme de terre, lait

Gratin dauphinois

Brie

Yaourt nature sucré

Bûche de Noël cacao

Salade de fruits exotiques

Corbeille de fruits



Spécialité  
du chef



Verger  
EcoRespon



Pêche  
responsabl



Ce menu est cuisiné par  
le chef Olivier  
et son équipe

Sacré coeur

elior

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



# Destination festive

AU MENU DE NOTRE *animation*



Rillettes à la sardine

Pâté forestier



Salade Noël en Provence

Sauté de volaille aux marrons

Clafoutis d'épinards au saumon



Purée de potiron

Gratin dauphinois



Brie

Fromage fouetté au sel de Guérande



Yaourt nature sucré

Bûche de Noël cacao



Salade de fruits exotiques

Corbeille de fruits

