


# Au menu cette semaine - Déjeuner

MARDI | 01 Sep

Carottes Bio râpées 


Macédoine à la mayonnaise

Chipolatas grillées

Purée de pommes de terre

Courgettes aux herbes

Petit moulé ail et fines herbes

Saint-Nectaire 

Yaourt nature sucré


Bâtonnet de glace à la vanille


Entremets à la vanille


MERCREDI | 02 Sep

Caviar de betteraves

Jambon beurre

Cuisse de poulet à la moutarde Local 


Riz Bio pilaf 

Carottes Local à la ciboulette 

Yaourt nature sucré

Camembert


Compote de poires

Cake aux deux amandes 


JEUDI | 03 Sep

Pastèque

Coleslaw

Bœuf Label sauté aux oignons 

Penne


Chou vert Local braisé 

Munster 

Vache qui rit


Yaourt nature sucré

Beignet au chocolat et noisettes

Moelleux myrtilles citron maison 

VENDREDI | 04 Sep

Pâté de foie

Radis beurre Local 

Colin pané sauce tartare


Pommes frites

Ratatouille

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré

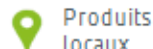
Buche du Pilat 

Corbeille de fruits d'automne local 

Compote de pommes et cassis



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Produits locaux



Spécialité du chef



Label Rouge


Notre Dame de Varanges



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

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 07  
Sep

Salade de betteraves  
vinaigrette 

Salade de lentilles


Saucisse Knack

Torti

Epinards à la crème

Fromage frais nature sucré


Yaourt nature sucré

Emmental Bio 


Crème dessert à la vanille

Glace rocket


MARDI | 08  
Sep

Carottes et choux  
rouges râpés Local 

Ceufs durs mayonnaise

Chili con carne 


Riz créole

Haricots verts Bio 


Tomme blanche


Yaourt nature sucré


Compote de pommes et fraises

Corbeille de fruits  
d'automne local 

MERCREDI | 09  
Sep


Tomate Local au basilic 

Salade verte 

Cake aux deux fromages 


Beignets de calamars

Lentilles Bio 

Carottes persillées 

Yaourt nature sucré

Ananas

Chouquettes 

JEUDI | 10  
Sep

Salade de pois chiches

Macédoine à la mayonnaise

Nuggets de poisson

Petits pois


Pommes vapeur

Fol épi petit roulé


Gouda


Yaourt nature sucré

Crème dessert au chocolat

Cake au citron 

VENDREDI | 11  
Sep

Salade verte 

Tomates Local feta et olives 


Quenelles de brochet sauce  
aurore

Choux-fleurs Bio persillés 

Semoule aux petits légumes

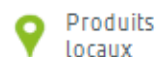
Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Buche du Pilat 

Donuts au sucre

Compote de poires



Produits  
locaux



Bio



Viande  
racée



Spécialité  
du chef

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Notre Dame de Varanges

elior

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

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 14 Sep

**Ceufs durs sauce cocktail**

Pâté de foie

Sauce carbonara

Penne

Aubergines braisées

**Fromage blanc Local**

Yaourt nature sucré

Coulommiers

**Pomme bicolore Bio**

Mousse chocolat au lait

MARDI | 15 Sep

**Tomates Local feta et olives**

Salade Corinne

Couscous poulet

**Semoule Bio**

Légumes de couscous

**Pont-l'évêque**

Pave 1/2 sel

Yaourt nature sucré

Barre bretonne  
au caramel beurre salé

Liégeois à la vanille

MERCREDI | 16 Sep

Salade verte au bleu

Boulgour à l'oriental

**Cheeseburger**

Pommes frites

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Fromy

**Moelleux myrtilles  
citron maison**

Cookies

JEUDI | 17 Sep

**Haricots verts en salade Bio**

Radis beurre Local

**Sauté de bœuf  
Label au paprika**

Haricots verts

Riz créole

Saint-Paulin

Saint-Nectaire

Yaourt nature sucré

**Cake au miel**

Liégeois au chocolat

VENDREDI | 18 Sep

**Salade colombienne**

Duo de saucissons

Rissolette de veau sauce barbecue

**Macaroni Bio**

Carottes braisées

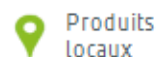
Brie

Buche du Pilat

Yaourt nature sucré

**Compote de pommes**

Corbeille de fruits  
d'automne local



Produits  
locaux



Bio



AOP



Spécialité  
du chef



Label  
Rouge

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe


Notre Dame de Varanges

elior


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

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 21  
Sep


Chou rouge Local vinaigrette 

Taboulé

Steak haché sauce forestière 

Pommes cubes rissolées

Epinards à la béchamel

Fourme d'Ambert 

Camembert

Yaourt nature sucré

Cookies

Halwa

MARDI | 22  
Sep

Salade de lentilles aux poivrons


Salade de riz

Brochette de colin pané


Petits pois

Torti

Yaourt aromatisé


Yaourt nature Bio 


Croûte noire

Corbeille de fruits  
d'automne local 

Compote de pommes et fraises

MERCREDI | 23  
Sep

Salade verte 

Dips de carottes sauce aneth 

Duo de saucissons

Merguez


Papillote de hoki  
julienne de légumes

Ratatouille et semoule


Edam

Yaourt nature sucré

Fol épi petit roulé

Gâteau au chocolat 

Compote de pommes et cassis

Corbeille de fruits  
d'automne local 

JEUDI | 24  
Sep

Salade de penne vinaigrette


Pastèque

Cordon bleu

Courgettes aux herbes


Purée de pommes de terre

Fromy

Saint-Nectaire 


Yaourt nature sucré

Tarte au citron


Moelleux au fromage 

VENDREDI | 25  
Sep

Cervelas à la vinaigrette


Haricots verts en salade Bio 

Filet de hoki à la crème de persil

Boulettes de  
bœuf sauce tomate 


Riz de grand-mère

Jardinière de légumes saveur du  
midi

Fromage blanc Local 

Yaourt nature sucré

Vache qui rit

Banane Bio 

Smoothie aux abricots et pommes

Beignet au chocolat et noisettes



Produits  
locaux



Origine  
France



AOP



Bio



Spécialité  
du chef

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Notre Dame de Varanges


elior 


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

# Au menu cette semaine - Déjeuner

## LE JOUR DU Végé

LUNDI | 28  
Sep

Chou blanc vinaigrette 


Tomate Local au surimi 

Nugget filet poulet

Filet de hoki sauce citron

Haricots beurre en persillade


Purée de pommes de terre

Saint-Nectaire 

Vache qui rit


Yaourt nature sucré


Flan nappé au caramel

Gâteau au chocolat 

MARDI | 29  
Sep

Salade hollandaise

Carottes râpées 


Sauté de porc aux olives 

Filet de lieu sauce crème


Blé Bio 

Choux-fleurs en gratin

Yaourt nature sucré

Fromage blanc Local 


Camembert


Corbeille de fruits  
d'automne local 

Gaufre de liege nature

Crème dessert chocolat

MERCREDI | 30  
Sep

Salade de betteraves  
vinaigrette 

Salade verte au bleu 

Mortadelle

Beignets de calamars


Coquillettes saveur du midi

Haricots verts

Yaourt aromatisé


Yaourt nature sucré

Saint-Paulin

Brownie 

Mousse macaron

JEUDI | 01  
Oct

Céleri rémoulade Local 


Blé au pistou

Quenelles natures sauce bechamel

Ratatouille et semoule

Semoule berbère

Camembert

Pont-l'évêque 


Yaourt nature sucré

Donuts au sucre

Mousse au cacao

VENDREDI | 02  
Oct

Salade de riz


Salade de lentilles bio terroir 

Stick de colin pané et citron


Carottes braisées

Pommes rôsti aux légumes

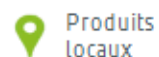
Yaourt aromatisé

Yaourt brasse nature local 

Emmental français

Corbeille de fruits  
d'automne local 

Compote pomme fraise



Produits  
locaux



AOP



Spécialité  
du chef



Origine  
France



Bio

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Notre Dame de Varanges

elior 

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

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 05  
Oct

Carottes râpées 

Concombre à la crème

Grillade de porc aux herbes 

Riz à la sauce tomate

Haricots verts

Yaourt nature sucré

Cantal 

Fromage blanc


Eclair au chocolat

Liégeois à la vanille

MARDI | 06  
Oct

Taboulé

Salade de lentilles

Boulettes de bœuf sauce  
provençale 

Choux-fleurs persillés

Purée de pommes de terre

Fromage fondu a l'emmental


Camembert


Yaourt nature sucré


Mousse chocolat au lait

Tarte aux pommes


MERCREDI | 07  
Oct


Céleri rémoulade Local 

Jambon beurre Bio 

Cuisse de poulet rôtie Local 

Feuilleté de poisson  
au beurre blanc

Gratin dauphinois 


Courgettes Local  
à la persillade 

Brie

Mini bonbel

Yaourt nature sucré


Œufs en neige au caramel

Clafoutis aux abricots 


JEUDI | 08  
Oct

Friand au fromage

Haricots verts au maïs

Sauté de porc aux olives 

Carottes vichy

Semoule Bio 

Tomme noire

Camembert

Yaourt nature sucré

Crème dessert à la vanille

Oranges à la cannelle

VENDREDI | 09  
Oct

Macédoine à la mayonnaise

Salade Corinne


Quenelles de brochet sauce  
Nantua

Spaghettis

Epinards à l'indienne

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Saint-Nectaire 

Compote de pommes et bananes

Fromage blanc à  
la confiture de fraises



Produits  
locaux



Label  
Rouge



AOP



Origine  
France



Bio



Spécialité  
du chef



Origine  
France

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Notre Dame de Varanges

elior 

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



# Au menu cette semaine - Déjeuner

**ANIMATION** LUNDI | 12 Oct

Salade de betteraves vinaigrette 

Salade de penne vinaigrette

—

Emince de dinde Label sauce forestière 

—

Riz créole

Ratatouille

—

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré


Buche du Pilat 


—

Compote de pommes et pêches

Biscuit roulé à la framboise

**ANIMATION** MARDI | 13 Oct

Carottes et choux rouges râpés Local 

Salade verte 

—


Nuggets de volaille sauce méditerranéenne

—

Navets saveur du midi

Purée de pommes de terre

—

Cantal 

Petit Louis


Yaourt nature sucré


—

Beignet au chocolat et noisettes


Yaourt aux fruits

**ANIMATION** MERCREDI | 14 Oct

Radis beurre Local 


Salade verte aux noix Locale 

—

Cuisse de poulet aux herbes 

—

Petits pois à la française

Riz Bio créole 

—


Edam

Fondu Président

Yaourt nature sucré

—

Riz au lait à la vanille

Moelleux au citron 

**ANIMATION** JEUDI | 15 Oct

Œufs durs sauce cocktail

Pâté de foie

—

Sauce carbonara

—

Macaroni

Duo de haricots verts et haricots beurres

—

Fromage frais nature sucré

Yaourt nature sucré

Saint-Nectaire 

—

Liégeois à la vanille

Salade de fruits à la grenadine

**ANIMATION** VENDREDI | 16 Oct

Carottes et céleri râpés Local 

Pâté en crouste

—

Stick de colin pané et citron

—

Pommes campagnardes

Choux fleurs au gratin bio 

—

Fol épi petit roulé

Buche du Pilat 

Yaourt nature sucré

—

Flan nappé au caramel

Compote de pommes



Produits locaux



Label Rouge



AOP



Bio



Spécialité du chef

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Notre Dame de Varanges

elior 

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