

Au menu cette semaine - Déjeuner

MARDI | 01
Sep

Carottes Bio râpées



Chipolatas grillées

Purée de pommes de terre

Petit moulé ail et fines herbes

Bâtonnet de glace à la vanille

JEUDI | 03
Sep

Pastèque

Bœuf Label sauté aux
oignons



Penne

Munster



Beignet au chocolat et noisettes

VENDREDI | 04
Sep

Pâté de foie

Colin pané sauce tartare

Pommes frites

Ratatouille

Yaourt aromatisé

Compote de pommes et cassis



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe


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 


Saucisse Knack


Torti

Fromage frais nature sucré


Crème dessert à la vanille

MARDI | 08
Sep

Carottes et choux
rouges râpés Local 

Chili con carne 

Riz créole

Yaourt brasse nature local 

Compote de pommes et fraises


JEUDI | 10
Sep

Salade de pois chiches


Nuggets de poisson

Petits pois


Fol épi petit roulé

Cake au citron 

VENDREDI | 11
Sep

Salade verte 

Quenelles de brochet sauce
aurore

Choux-fleurs Bio persillés 

Yaourt nature sucré

Donuts au sucre



Produits
locaux



Viande
racée



Spécialité
du chef



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

LUNDI | 14
Sep

Œufs durs sauce cocktail

Sauce carbonara

Penne

Fromage blanc Local

Pomme bicolore Bio

MARDI | 15
Sep

Tomates Local feta et olives

Couscous poulet

Semoule Bio

Légumes de couscous

Pave 1/2 sel

Compote de pommes et bananes

JEUDI | 17
Sep

Radis beurre Local

Sauté de bœuf
Label au paprika

Haricots verts

Yaourt nature sucré

Liégeois au chocolat

VENDREDI | 18
Sep

Salade colombienne

Filet de colin sauce provençale

Macaroni Bio

Brie

Beignet au chocolat et noisettes



Produits
locaux



Bio



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 

Steak haché sauce forestière 

Pommes cubes rissolées

Camembert

Cookies

MARDI | 22
Sep

Salade de lentilles aux poivrons

Brochette de colin pané

Petits pois

Yaourt aromatisé

Compote de pommes et fraises

JEUDI | 24
Sep

Salade de penne vinaigrette

Cordon bleu

Courgettes aux herbes

Fromy

Tarte au citron


VENDREDI | 25
Sep

Cervelas à la vinaigrette

Filet de hoki à la crème de persil

Riz de grand-mère

Vache qui rit

Banane Bio 



Produits
locaux



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 | 28
Sep

Chou blanc vinaigrette 

Nugget filet poulet


Haricots beurre en persillade

Vache qui rit

Flan nappé au caramel

MARDI | 29
Sep

Salade hollandaise


Sauté de porc aux olives 


Blé Bio 

Yaourt nature sucré

Compote de pommes et bananes

JEUDI | 01
Oct

Céleri rémoulade Local 

Cocotte de bœuf
aux poivrons Local 

Ratatouille et semoule

Camembert

Donuts au sucre


VENDREDI | 02
Oct

Salade de riz

Stick de colin pané et citron

Carottes braisées

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits
d'automne local 



Produits
locaux



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 

Grillade de porc aux herbes 


Riz à la sauce tomate

Yaourt nature sucré

Eclair au chocolat


MARDI | 06
Oct

Taboulé

Boulettes de bœuf sauce
provençale 


Choux-fleurs persillés

Fromage fondu a l'emmental

Corbeille de fruits
d'automne local 

JEUDI | 08
Oct

Friand au fromage

Sauté de porc aux olives 

Carottes vichy

Tomme noire

Crème dessert à la vanille

VENDREDI | 09
Oct

Macédoine à la mayonnaise

Quenelles de brochet sauce
Nantua

Spaghettis

Yaourt nature sucré

Compote de pommes et bananes



Produits
locaux



Label
Rouge



Origine
France



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 


Emince de dinde Label sauce forestière 

Riz créole

Yaourt aromatisé

Compote de pommes et pêches

 ANIMATION | MARDI | 13 Oct


Carottes et choux rouges râpés Local 

Nuggets de volaille sauce méditerranéenne

Navets saveur du midi

Petit Louis

Beignet au chocolat et noisettes


 ANIMATION | JEUDI | 15 Oct


Œufs durs sauce cocktail


Sauce carbonara

Macaroni

Fromage frais nature sucré

Corbeille de fruits d'automne local 

 ANIMATION | VENDREDI | 16 Oct

Carottes et céleri râpés Local 

Stick de colin pané et citron

Pommes campagnardes

Fol épi petit roulé

Flan nappé au caramel



Produits locaux



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