













Semaine du 28 novembre au 2 décembre 2016

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade ninon (batavia, crevettes, ananas, pommes)</p> <p>Salade Lyonnaise (Iceberg, batavia, œufs, croûtons, lardons)</p>	<p>Céleri râpé et mimolette sauce du verger (céleri, mimolette, poire, compote, miel, sauce soja, Recette du chef étoilé ) Michel Sarran Salade de poulet(soja, concombre)</p>		<p>Salade verte , carottes rapées ✨ sauce aneth</p>	<p>Taboulé Mais aux deux poivrons</p>
<p>Ravioli à la volaille </p>	<p>Potée alpine  (bœuf, carottes, oignons, pommes de terre, navets, chou vert)</p>		<p>Galopin de veau grillé </p>	<p>Colin pané et 1/4 de citron </p>
<p>Petit suisse nature Petit suisse aux fruits</p>	<p>Coulommiers Brie</p>		<p>St Môret Cotentin</p>	<p>Gouda Croûte noire</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>compote de pommes </p> <p>abricot aux amandes </p>		<p>Beignet aux pommes Clafoutis poire chocolat </p>	<p>Duo d'agrumes (pomelos, orange, sucre)</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Plats préférés des enfants </p>	<p>Innovation culinaire ✨</p>	<p>Recettes développement durable </p>	<p>Recettes d'Ici et d'ailleurs </p>	<p> Dijon, plus que jamais</p>