




Au menu cette semaine - Déjeuner **PRIMAIRE**

JEUDI | 02
Sep

**Duo de pastèque
et tomate**


Carottes râpées 

Penne à la bolognaise 

Blanquette de colin 

Emmental râpé

Pave 1/2 sel

Yaourt Bio sucré 

Fruit

Bande marbré

Compote tous fruits


VENDREDI | 03
Sep

Saucisson à l'ail


Salade mélangée,
radis & emmental


**Sauté de dinde
à la provençale**

Pommes cubes rissolées

Courgettes
à la persillade 

Vache qui rit


Yaourt Bio sucré 

Corbeille de fruits 


Compote tous fruits

Entremets à la vanille



 Produits
locaux

 Origine
France

 Pêche
responsabl

 Bio

 Verger
EcoRespon

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

INSTITUTION CROIX BLANCHE

elior 

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


Au menu cette semaine - Déjeuner **PRIMAIRE**

LE JOUR DU Végé

LUNDI | 06
Sep


Betteraves à la vinaigrette

Macédoine à la vinaigrette

Chipolatas
Local aux herbes 

Brandade de morue

Purée de pommes de terre


Carottes braisées 

Cotentin

Yaourt nature sucré

Salade aux cinq fruits


Compote de
pommes et pêches

Corbeille de fruits 


MARDI | 07
Sep

Friand au fromage

Salade verte


Omelette nature Bio 

Farfalle

Ratatouille 

Gouda


Yaourt aromatisé


Crème dessert
vanille bio 

Raisin blanc

JEUDI | 09
Sep

Melon jaune


Tomate Local au basilic 

Steak haché 

Semoule berbère


**Haricots verts
saveur du midi**

Petit moulé


Yaourt Bio sucré 


Flan chocolat


Compotée de pommes
façon crumble


Corbeille de fruits 

VENDREDI | 10
Sep

Concombre Local au
surimi 

Céleri Local vinaigrette 


Pavé de colin 

Riz Bio pilaf 


Epinards à la béchamel

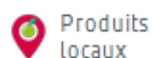
Brie

Fromage blanc

Gâteau au yaourt 

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits 



Produits
locaux



Verger
EcoRespon



Bio



Origine
France



Pêche
responsabl



Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

INSTITUTION CROIX BLANCHE

elior 

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

Au menu cette semaine - Déjeuner **PRIMAIRE**


LUNDI | 13
Sep


Assiette de crudités

Hachis Parmentier

Salade verte

Emmental français


Fromage blanc Bio 


Corbeille de fruits 

Compote tous fruits


MARDI | 14
Sep

Coleslaw

Tomates sauce fruits
rouges (Sarran) 

Sauté de porc 

Paupiette de
saumon sauce crème

Boulgour pilaf bio 

Petits pois

Cotentin

Yaourt nature sucré

Salade aux cinq fruits

Mousse au chocolat noir


ANIMATION
LA SAVOUREUSE
BIENVENUE DU CHEF


JEUDI | 16
Sep

Crêpe au fromage

Concombre au maïs

Nuggets de volaille

Poissonnette 

Riz Bio pilaf 

**Gratin de légumes
provençaux**


Saint-Paulin


Yaourt aromatisé


**Moelleux framboises
spéculoos maison**
Fromage blanc à la
confiture et Tagada

LE JOUR DU  **Végé**

VENDREDI | 17
Sep


Œufs durs sauce
piccalilli 


Haricots verts
en salade Bio 

Coquillettes tandoori 

Coquillettes

Petit moulé


Yaourt Bio sucré 


Pomme bicolore Bio 


Purée de pommes
et coings
Cocktail de
fruits à la créole




 Bio

 Verger
EcoRespon

 Produits
locaux

 Pêche
responsabl

 Nouveauté

 Végétarien

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

INSTITUTION CROIX BLANCHE

elior 

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

Au menu cette semaine - Déjeuner **PRIMAIRE**

LE JOUR DU **Végo**

LUNDI | 20
Sep

Pastèque

Croquant de salade

Galette végétale
à l'emmental Bio



Boulgour pilaf bio



Piperade

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



Gâteau basque

Compote tous fruits

MARDI | 21
Sep

Poireaux vinaigrette

Betteraves

**Emincé de bœuf aux
oignons**



Riz Bio pilaf



Navets braisés

Petit moulé noix

Tomme blanche

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits



Compote de pommes

JEUDI | 23
Sep

Batavia et tomates



Pizza au fromage

Penne de la mer

Julienne de légumes

Yaourt nature sucré

Poire Bio



Barre bretonne

Cocktail de fruits

VENDREDI | 24
Sep

Salade de lentilles
aux poivrons

Concombre alpin

**Galopin de
veau forestier**

Purée de pommes de terre

Carottes Local
à la ciboulette



Petit moulé

Fromage blanc

Yaourt aromatisé

Liégeois au chocolat



Bio



Verger
EcoRespon



Label
Rouge



Produits
locaux

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe





INSTITUTION CROIX BLANCHE

elior



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

Au menu cette semaine - Déjeuner PRIMAIRE

LUNDI | 27
Sep






Taboulé
Fonds d'artichauts
et tomate
Saucisse fumée 
Galette boulgour
oriental tomate soleil
Haricots blancs
à la tomate
Carottes braisées 
Saint-Paulin
Yaourt Bio sucré 
Corbeille de fruits 
Pêche Melba
Compote tous fruits

MARDI | 28
Sep



Assiette de salami
Choux-fleurs mimosa
Lasagnes bolognaise
Salade verte 
Petit Louis
Corbeille de fruits 
Yaourt aromatisé
Eclair au chocolat

LE JOUR DU  Végé

JEUDI | 30
Sep

Tarte trois fromages
Boulette de
pois chiches Bio 
Semoule Bio 
Ratatouille
Fondu Président
Yaourt sucre de canne 
Raisin blanc Bio 
Entremets à la vanille et
Mikado
Corbeille de fruits 

VENDREDI | 01
Oct

Potage aux légumes
Pavé de colin
à l'oseille 
Potatoes roty
Haricots beurre
saveur du midi
Gouda
Corbeille de fruits 
Compote tous fruits
Fromage blanc aux fruits



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Produits
locaux



Bio



Verger
EcoRespon



Végé
Végétarien



Pêche
responsabl

INSTITUTION CROIX BLANCHE

elior 

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

Au menu cette semaine - Déjeuner **PRIMAIRE**

LE JOUR DU **Végo**

LUNDI | 04
Oct

Chou blanc aux raisins

Riz à la mexicaine



Edam

Fromage blanc

Corbeille de fruits Bio



Mousse au pain d'épices

Yaourt aromatisé

MARDI | 05
Oct

Potage à la tomate

Filet de colin
sauce aneth



Haricots beurre persillés

Purée de potiron

Fromage fondu
à l'emmental

Yaourt Bio sucré



Roulé au chocolat

Compote tous fruits

JEUDI | 07
Oct

Friand au fromage

Carottes râpées
vinaigrette

**Poulet sauce
champignons**

Petits pois (france)

Pommes grenailles rôties

Camembert

Fromage frais
aux fruits bio



Raisin blanc Bio



Compote de pommes
et bananes Bio



Corbeille de fruits



VENDREDI | 08
Oct

Concombre vinaigrette

Tomates sauce
mangue (Sarran)

**Steak haché
Bio sauce ketchup**



Spaghettis

Courgettes saveur du midi

Fraidou

Yaourt Bio sucré



Pomme au four
revisitée



Cake à la courgette
et au chocolat

Corbeille de fruits Bio



Végo Végétarien **Bio**

Pêche
responsabl

Verger
EcoRespon

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

INSTITUTION CROIX BLANCHE

elior

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


Au menu cette semaine - Déjeuner PRIMAIRE



LUNDI | 11
Oct

Salade chou pommes
de terre & raisins

Maïs vinaigrette agrumes


Emincé de dinde
au pesto rouge 

Riz de grand-mère 

Epinards en branche à la
muscade

**Rondele au bleu
au lait de brebis**

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits Bio 


Tarte flan à la vanille


Compotée de pommes
façon crumble




MARDI | 12
Oct


Crème de poireaux
curry et cerfeuil

Filet de lieu à l'estragon 


Lentilles Bio 

**Carottes fraîches
persillées**

Saint-Nectaire 


Yaourt Bio sucré 

Riz au lait à la vanille

Corbeille de fruits Bio 

LE JOUR DU  Végé

JEUDI | 14
Oct


Tomates et concombres
miel et colombo
Salade verte 
aux fines herbes


Galette flageolets
curry sauce médi

Choux-fleurs persillés

Fol épi petit roulé

Chèvre buchette


Yaourt sucre de canne 

Corbeille de fruits 


Moelleux aux
pommes et spéculoos



VENDREDI | 15
Oct


Céleri rémoulade
aux pommes Bio 
Dips de carottes
sauce aneth


Kefta d'agneau
au raz-el-hanout

Semoule Bio 

Méli-mélo de légumes

Fromage blanc

Corbeille de fruits Bio 

Yaourt brassé
aux fruits bio 

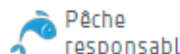
Ananas sirop épice



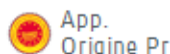
Label
Rouge



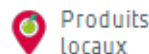
Bio



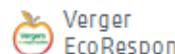
Pêche
responsabl



App.
Origine Pr



Produits
locaux



Verger
EcoRespon

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

INSTITUTION CROIX BLANCHE


elior 

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

Au menu cette semaine - Déjeuner **PRIMAIRE**


LE JOUR DU Végé

LUNDI | 18
Oct

Cervelas à la vinaigrette 
Chou fleur sauce du verger (Sarran)

Ravioli à la volaille

Fondu Président


Corbeille de fruits 


Fromage blanc et brisures d'Oreo

Compote tous fruits


MARDI | 19
Oct


Pizza au fromage


Boulettes soja tomate basilic 

Boulgour pilaf 

Pêlé-mêlé provençal


Edam bio 


Yaourt Bio sucré 


Corbeille de fruits 

Mousse à la framboise

JEUDI | 21
Oct

Céleri Local vinaigrette 


Betterave et pommes bio 

Filet de lieu sauce provençale 

Pepinettes

Brocolis Bio 


Mimolette

Corbeille de fruits 

Gaufre fantasia


Yaourt aux fruits

VENDREDI | 22
Oct

Potage de légumes frais 


Cheeseburger


Pommes frites

Salade verte 

Fraidou

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits Bio 

Purée de pommes bananes Bio 



Origine France



Verger EcoRespon



Végé Végétarien



Bio



Produits locaux



Pêche responsable

INSTITUTION CROIX BLANCHE



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

elior 

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