

Au menu - Déjeuner

MARDI | 01
Sep

Salade verte aux croûtons


Bœuf Bio haché au jus
Plat BIO 

Purée de pommes de terre

Camembert

Flan à la vanille


MERCREDI | 02
Sep

Carottes Bio râpées
Plat Bio 

Pané de blé
fromage épinards *Vége*


Choux-fleurs persillés

Fromage blanc

Corbeille de fruits Bio
Plat BIO 

JEUDI | 03
Sep

Pastèque

Emince de dinde
Label sauce forestière 

Macaroni Bio
Plat BIO 

Fondu Président


Prune mirabelle


VENDREDI | 04
Sep

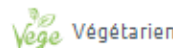
Roulade de volailles
aux olives

Filet de colin
meunière et citron

Ratatouille

Carré de l'Est Bio
Plat BIO 

Yaourt aux fruits 



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

SELF JARVILLE


elior 

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 07
Sep

Carotte rapée vinaigrette

Pavé du fromager
à l'emmental

Pommes vapeur Local 


Fromage frais
nature sucré

Corbeille de fruits

MARDI | 08
Sep

Coleslaw
carotte, chou blanc

Boulettes au
veau sauce poivrade

Haricots verts bio 

Coulommiers

Liégeois à la vanille

MERCREDI | 09
Sep

Tomate vinaigrette

Chicken wings rôtis

Riz créole

Mimolette

Cocktail de fruits

JEUDI | 10
Sep

Taboulé méridional
couscous, tomate, concombre, poivron, maïs

Bœuf bourguignon

Petits pois et
carottes saveur du midi

Fraidou

Gâteau au chocolat

VENDREDI | 11
Sep

Salade verte

Pavé de colin au basilic


Carottes au cumin

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

SELF JARVILLE



 Produits
locaux


 Bio


Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

elior 

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 14
Sep

Œufs durs mayonnaise 

Torti à la
méditerranéenne Bio 


Fromage blanc

Corbeille de fruits Bio
Plat BIO 


MARDI | 15
Sep

Céleri rémoulade


Kefta d'agneau
à la tomate


Semoule Bio
Plat BIO 

Cotentin

Compote de pommes
Bio 

MERCREDI | 16
Sep

Tomate vinaigrette bio
Plat BIO 

Sauté de porc Label
au curry et à l'ananas 

Purée de pommes de terre

Pave 1/2 sel


Beignet au chocolat
et noisettes


JEUDI | 17
Sep

Melon vert

Nuggets de volaille

Brocolis saveur du jardin

Gouda Bio
Plat BIO 


Corbeille de fruits Bio
Plat BIO 

VENDREDI | 18
Sep


Salade printanière
iceberg, emmental, tomate


Suprême de hoki

Quenelles natures
franc comtoises

Nuggets de blé 

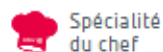
Tarte à l'oignon

Blé Bio
Plat BIO 

Brie Bio
Plat BIO 

Flan nappé au caramel

SELF JARVILLE



Spécialité
du chef



Bio



Label Rouge



Végetarien

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 21
Sep

Concombre Bio

Plat BIO



Ravioli à la volaille

Fondu Président

Mousse chocolat au lait

MARDI | 22
Sep

Salade aux fromages

Emince de dinde
Label sauce forestière



Carottes vapeur Bio

Plat BIO



Yaourt sucre de canne

Plat BIO



Corbeille de fruits

MERCREDI | 23
Sep

Iceberg à la vinaigrette au
caramel

Rougail de saucisses

Bouquetière de légumes

pomme de terre, carotte, haricot vert

Edam Bio

Plat BIO



Crème dessert au caramel

JEUDI | 24
Sep

Pastèque

Sauté de bœuf
Label à la provençale



Courgettes Bio

Plat BIO



Coulommiers

Gâteau au yaourt
à la vanille

VENDREDI | 25
Sep

Pâté de campagne

Pavé de colin
à la basquaise

Riz de grand-mère



Fromage blanc

Corbeille de fruits Bio

Plat BIO



Bio



Label Rouge



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

SELF JARVILLE

elior

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 28
Sep

Betteraves Bio
Plat BIO



Omelette nature Bio
Plat BIO



Haricots beurre
à la provençale

Saint-Paulin

Flan chocolat

MARDI | 29
Sep

Rémoulade
mystère Bio



Galopin de veau grillé

Purée de pommes de terre

Petit moulé

Compote poires bio
Plat BIO



MERCREDI | 30
Sep

Chou rouge
vinaigrette Bio



Emincé de poulet
Bio à la milanaise



Ratatouille

Pave 1/2 sel

Corbeille de fruits Bio
Plat BIO



JEUDI | 01
Oct

Salade verte au gruyère

Spaghetti Bio
à la bolognaise



Emmental râpé

Tarte aux pommes

VENDREDI | 02
Oct

Salade de riz Bio
Plat BIO



Colin pané et
quartier de citron

Choux-fleurs persillés

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits Bio
Plat BIO



SELF JARVILLE



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 05
Oct

Tomate Bio
à la vinaigrette



Pané de blé
fromage épinards



Pommes de
terre vapeur



Petits suisses

Corbeille de fruits

MARDI | 06
Oct

Chou blanc sauce
fruits rouges (Sarran)

Boulettes de
bœuf Bio au curry



Carottes Bio
infusion colombo



Gouda Bio

Plat BIO



Liégeois à la vanille

MERCREDI | 07
Oct

Salade verte aux croûtons

Emincé de dinde
chocolat corn flakes

Haricots verts
aneth citron



Brie

Flan nappé au caramel

JEUDI | 08
Oct

Concombre au
pamplemousse

Chicken wings rôtis

Petits pois carottes
à la française Bio

Fraidou

Ile flottante

VENDREDI | 09
Oct

Carottes râpées



Filet de colin
sauce à l'orange

Coquillettes Bio

Plat BIO



Fromage blanc Bio

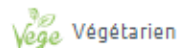
Plat BIO



Fromage blanc
aux fruits rouges



Bio



Végétarien



Produits
locaux



Nouveauté



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

SELF JARVILLE

elior

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 12
Oct

Mousse de betterave au
bleu

Riz à la mexicaine

tomate, haricot rouge, ail Bio, riz,



Riz Bio

Plat BIO



Camembert Bio

Plat BIO



Yaourt aromatisé

MARDI | 13
Oct

Œufs durs sauce cocktail

Jambon braisé

Petits pois Bio

Plat BIO



Edam

Corbeille de fruits

MERCREDI | 14
Oct

Carottes râpées

Curry de poulet aux épices

Courgettes Bio à la
persillade



Fondu Président

Flan les 2 vaches



JEUDI | 15
Oct

Iceberg vinaigrette
orientale

Bœuf Label sauté aux
oignons



Brocolis

Petits suisses Bio

Plat BIO



Donut

VENDREDI | 16
Oct

Céleri rémoulade
aux pommes

Pesca de poisson
pané et citron

Pommes persillées

Carré de l'Est Bio

Plat BIO



Mousse chocolat au lait



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

SELF JARVILLE

elior

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 19
Oct

Iceberg à la vinaigrette du terroir

Penne romagnola
penne, sauce romagnole

Penne

Fromage blanc

Compote de pommes et bananes

MARDI | 20
Oct

Salade verte

Merguez

Semoule berbère

Petit moulé

Corbeille de fruits

MERCREDI | 21
Oct

Tomate Bio ciboulette
Plat BIO

Colin tex mex

Purée de carottes fraîches

Coulommiers

Abricots au sirop

JEUDI | 22
Oct

Taboulé Bio
Plat BIO

Nuggets de volaille

Ratatouille

Gouda Bio
Plat BIO

Bande marbré

VENDREDI | 23
Oct

Saucisson a l'ail fumé

Pavé de colin sauce Nantua

Riz bora bora

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



Spécialité
du chef



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

SELF JARVILLE

elior

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 26
Oct

Betteraves à la vinaigrette

Boulettes de
bœuf sauce tomate

Pommes vapeur

Petit moulé ail et fines
herbes

Corbeille de fruits Bio
Plat BIO



MARDI | 27
Oct

Salade choubidou
chou rouge, raisin, huile, moutarde, cassis

Nuggets de blé *Vege*

Haricots beurre
en persillade

Vache qui rit

Yaourt aromatisé

MERCREDI | 28
Oct

Salade verte aux croûtons

Ravioli à la volaille

Emmental râpé

Flan nappé au caramel

JEUDI | 29
Oct

Roulade de volaille

Omelette nature Bio
Plat BIO



Epinards à la béchamel

Brie

Corbeille de fruits

VENDREDI | 30
Oct

Œufs durs mayonnaise

Filet de colin meunière

Carottes à la crème

Rondele ail fines herbes

Crème dessert chocolat

SELF JARVILLE



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe