

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 02
Nov

Salade verte aux croûtons

Cordon bleu


Purée de pommes de terre

Camembert

Crème dessert
chocolat bio

MARDI | 03
Nov

Salade de riz
riz, haricot rouge, poivron

Jambon blanc Label 


Petits pois

Rondele ail fines herbes

Fromage blanc
aux fruits rouges

MERCREDI | 04
Nov

Pamplémousse

Filet de merlu
meunière et citron 

Coquillettes Bio
Plat BIO

Yaourt aromatisé

Compote de pommes et
bananes


JEUDI | 05
Nov

Céleri rémoulade

Boulettes de
bœuf Bio au curry


Carottes Bio à la ciboulette
Plat Bio

Fondu Président

Moelleux au fromage 

VENDREDI | 06
Nov

Roulade de volaille

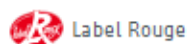
Blanquette de
colin sauce poire 

Riz Bio
Plat BIO

Fromage frais
nature sucré

Fruit

HEILLECOURT



Label Rouge



Pêche
responsable



Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

elior 

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 09
Nov

Chou blanc sauce
fruits rouges (Sarran)


Nuggets de volaille


Printanière de légumes

Pave 1/2 sel

Crème dessert au caramel

MARDI | 10
Nov

Œufs durs sauce
piccalilli 

Beignets de poisson 

Semoule à la tomate

Gouda


Fruit

JEUDI | 12
Nov

Salade verte mimosa

Ravioli à la volaille

Tomme blanche

Compote de
pommes cannelle 

VENDREDI | 13
Nov

Chicon à la boule de Lille
endive, mimolette, Vinaigrette

Moules gratinées


Riz Bio créole
Plat BIO


Yaourt nature sucré

Gaufre de liege chocolat



 Nouveauté

 Pêche
responsable

 Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

HEILLECOURT

elior 

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 16
Nov

Carottes râpées



Omelette portugaise



Purée de pommes de terre

Assortiment de
fromages et laitages

Muffin nature
pépites choco noir

MARDI | 17
Nov

Concombre à la crème

Burger veau à l'indienne

Choux-fleurs persillés

Brie

Flan à la vanille

MERCREDI | 18
Nov

Céleri rémoulade

Sauce bolognaise



Coquillettes

Saint-Paulin

Compote tous fruits

JEUDI | 19
Nov

Taboulé de quinoa



Poulet sauce curry

Loubié bi zeit liban



Assortiment de
fromages et laitages

Cake à la noix de coco



VENDREDI | 20
Nov

Œufs durs mayonnaise

Colin sauce mangue

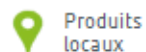


Jeunes carottes liban

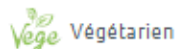


Fraidou

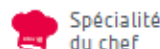
Fruit



Produits
locaux



Nouveauté



Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

HEILLECOURT

elior

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 23
Nov

Salade verte

Penne achard
de légumes

 Végo

Gouda

Liégeois au chocolat

MARDI | 24
Nov

Betteraves vinaigrette
agrumes

Rôti de dinde au jus

Printanière de légumes

Fromage blanc


Fruit

MERCREDI | 25
Nov

Salade des Antilles

feuille de chêne, croutons, vinaigrette, ananas

Saucisse fumée

Pommes de
terre vapeur 

Mimolette

Chou à la crème

JEUDI | 26
Nov

Salade chou chou

chou blanc, chou rouge

Sauté de bœuf
aux carottes

Purée de potiron

Assortiment de
fromages et laitages

Bande marbré

VENDREDI | 27
Nov

Saucisson à l'ail

Colin pané et
quartier de citron

Bulgour aux
petits légumes


Yaourt nature sucré

Fruit

HEILLECOURT



 Végétarien

 Produits
locaux

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

elior 

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 30
Nov

Iceberg à la vinaigrette au
caramel

Gratin de Macaroni
au jambon

Assortiment de
fromages et laitages

Compote de pommes

MARDI | 01
Dec

Céleri rémoulade

Gigot de mouton au thym

Carottes berbères

Brie

Beignet au chocolat
et noisettes

MERCREDI | 02
Dec

Œufs durs sauce cocktail

Nuggets de volaille


Riz à la sauce tomate

Assortiment de
fromages et laitages

Flan nappé au caramel

JEUDI | 03
Dec

Chou rouge & maïs
vinaigrette


Semoule
méditerranéenne 

Cotentin

Fruit

VENDREDI | 04
Dec

Crêpe au fromage

Filet de hoki
sauce citron 

Epinards à la béchamel


Edam

Fruit

HEILLECOURT



 Végétarien

 Pêche
responsable

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

elior 

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 07
Dec

Coquillettes sauce cocktail

Chicken wings rôtis

Petits pois

Assortiment de
fromages et laitages

Fruit

MARDI | 08
Dec

Salade de tomates
à la mexicaine

Pavé du fromager
à l'emmental

Purée de pommes de terre

Yaourt nature sucré

Crème dessert au chocolat

MERCREDI | 09
Dec

Endives aux
pommes vinaigrette

Saucisse Knack


Haricots verts flageolets

Gouda

Pêche au sirop


JEUDI | 10
Dec

Carottes râpées
vinaigrette

Emincé de bœuf aux
oignons 


Choux-fleurs persillés

Fraidou

Cake à la noix de coco 

VENDREDI | 11
Dec

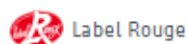
Salade verte au maïs

Filet de lieu
sauce safranée 

Semoule berbère

Fromage blanc

Compote de pommes et
bananes



Label Rouge



Spécialité
du chef



Pêche
responsable

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe


HEILLECOURT

elior 

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 14
Dec

Concombre alpin

Coquillettes tandoori 

Assortiment de
fromages et laitages

Mousse chocolat au lait

MARDI | 15
Dec

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

Hachis Parmentier

Yaourt nature sucré

Fruit

MERCREDI | 16
Dec

Duo endives iceberg
caramel pain d'épices


Boulettes au
veau sauce poivrade

Jeunes carottes

Coulommiers

Compote de pommes et
fraises

JEUDI | 17
Dec

Salade Noël
en provence 

Fricassé de
dinde aux marrons


Légumes de Noël

Saint-Paulin

Roulé de Noël

VENDREDI | 18
Dec

Saucisson sec et
cornichon

Nuggets de poisson 


Purée de carottes
persillées

Assortiment de
fromages et laitages


Fruit

HEILLECOURT



 Végétarien

 Nouveauté

 Pêche
responsable

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

elior 

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 21
Dec

Salade verte aux croûtons


Cordon bleu

Carottes persillées

Assortiment de
fromages et laitages

Riz au lait nappé caramel

MARDI | 22
Dec


Œufs durs mayonnaise 


Penne à la bolognaise

Yaourt nature sucré

Clémentines

MERCREDI | 23
Dec

Carottes râpées 

Nuggets de blé 

Haricots verts

Tomme blanche

Cocktail de fruits


JEUDI | 24
Dec

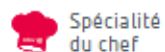
Iceberg à la vinaigrette du
terroir

Poulet yassa

Riz de grand-mère

Assortiment de
fromages et laitages

Corbeille de fruits 



Spécialité
du chef



Produits
locaux



Végetarien



Verger
EcoResp

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

HEILLECOURT

elior 

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 28
Dec

Salade verte au bleu

Ravioli à la volaille

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



MARDI | 29
Dec

Salade chou chou
chou blanc, chou rouge

Steak haché



Crème de potiron

Coulommiers

Chocolat liégeois

MERCREDI | 30
Dec

Céleri rémoulade

Colin pané et
quartier de citron

Petits pois

Gouda

Fruit

JEUDI | 31
Dec

Endives aux
pommes et noix

Omelette nature

Pommes de
terre vapeur



Fromage blanc

Beignets aux pommes

HEILLECOURT



Verger
EcoResp



Origine
France



Produits
locaux

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

elior