Self Sainte Geneviève

Mois de Novembre 2023

elior
L'appétit du mieux

Des idées plein l'assiette

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 6/11 au 10/11	Taboulé Lentilles Vinaigrette Cordon Bleu Haricots Verts à l'Ail Pommes Sautées Yaourt Nature Sucré Fromage Blanc Nature & Sucre Assortiment de Fruits BIO	Mâche Vinaigrette Salade Farandole Colin Herbes de Provence Riz Pilaf BIO Fondue de Poireaux Saint Paulin Buchette mi Chèvre Mousse au Chocolat Liégeois Vanille		Betterave Vinaigrette Macédoine Mayonnaise Sauté de Bœuf Bourguignon Purée BIO Salsifis & Champignons Fromage Frais aux Fruits Fromage Frais Sucré Assortiment de Fruits	LE JOUR DU Végé Salade Chou Chou BIO Salade Composée BIO Bouchée au Pistou Sauce Basilic Carotte à la Crème Boulgour BIO Coulommiers Tomme Noire Carré Bordelais Chou Vanille
du 13/11 au 17/11	LE JOUR DU Végé Crêpe au Fromage Tarte au Fromage Semoule BIO Façon Couscous BIO Yaourt Aromatisé Yaourt Velouté Nature & Sucre Assortiment de Fruits	Maïs Vinaigrette Pois Chiche Vinaigrette Rôti de Veau Vallée d'Auge Petits Pois Lyonnaise Blé Pilaf BIO Brie Pointe Fol Epi Assortiment de Fruits BIO		Laitue Iceberg Mélange Catalan Steak Haché au Jus Chou Fleur Braisé & Pâte "Spirale" BIO Petit Moulé Fourme d'Ambert Purée de Pomme Compote Pomme Banane	Carottes Râpées Pomelos & Sucre Brandade de Poisson Emmental BIO Edam BIO Flan au Chocolat Crème Dessert Vanille

Origine France — Agriculture Biologique — Local — Pêche responsable — Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus sans porc

Self Sainte Geneviève

Mois de Novembre 2023

elior
L'appétit du mieux

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 20/11 au 24/11	Taboulé Salade de PdT Parisienne Rôti de Bœuf Marengo Carottes Saveur soleil Flageolet Camembert Saint Paulin Assortiment de Fruits BIO	LE JOUR DU Végé Salade d'Endive Vinaigrette au Miel Concombre Vinaigrette au Miel Curry de Pois Chiche Riz Créole Mimolette Pavé 1/2 Sel Compote Pomme Poire BIO Compote Pomme Fraise Cassis BIO		LA VICTOIRE DANS L'ASSIETTE Cake Epeautre Carotte Emmental 5 Graines Sauté de Dinde Dijonnaise Haricots Verts Ail Persil Coquillettes Yaourt Aromatisé Banane BIO	Mousse de Canard* Roulade de Volaille Moules Marinière Pommes Rissolées Flan de Légumes Fromage Frais aux Fruits BIO Yaourt Nature Sucré BIO Assortiment de Fruits
du 27/11 au 1/12	Laitue Iceberg Radis Beurre Chipolatas* **Saucisse Knack de Volaille* Lentilles BIO Carré Bleu d'Auvergne Liégeois Vanille Flan Nappé Caramel	Chou Rouge Vgte Framboise Moutarde Mâche Vgte Framboise Moutarde Filet Limande Meunière & Citron Haricots Beurre à l'Ail Pépinettes Vache qui Rit BIO Tomme BIO Crêpe au Chocolat Donuts		Carottes Râpées BIO Céleri Râpé Mayonnaise BIO Penne à la Dinde Sauce Fromagère Crème Anglaise Crème Dessert Chocolat Palmier Sablé de Retz	LE JOUR DU Végé Salade Pdt des Alpages Maïs Vinaigrette Œuf Dur BIO Epinard Béchamel & Croutons Riz de Camargue Fromage Frais Sucré Yaourt Aromatisé Assortiment de Fruits

Origine France — Agriculture Biologique — Local — Pêche responsable — Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus sans porc