



Du 29 Mars au 02 Avril 2021





















LUNDI <i>Menu Végétarien</i>	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Menu 4 composantes</i>	VENDREDI
Taboulé BIO	Carottes râpées vinaigrette	Concombre vinaigrette	Betteraves BIO vinaigrette	Pâté de foie (GAEC BUTIN) & cornichons SP : Pâté de volaille & cornichons
Galette Espagnole & sauce tomate	Chili con carne	Escalope de poulet au jus	Sauté de bœuf BIO sauce grand-mère	Colin poêlé sauce citron
Petits pois BIO	(Riz BIO)	Chou fleur BIO béchamel	Lentilles BIO	Pommes de terre BIO boulangères
Fromage blanc BIO nature & sucre	Rondelé	Yaourt BIO nature & sucre	***	Langres
Fruit de saison	Compote de pommes éco verger maison	Fruit de saison	Cake au citron maison	Fruit de saison
Pain	Pain	Pain BIO	Pain BIO	Pain BIO
Produit issu de l'Agriculture Biologique	Volaille Label Rouge	Bœuf Race à Viande	Produits Locaux	
Plats Maison	Innovation culinaire	Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur		



Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison
Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Du 05 au 9 Avril 2021 Gurgy

LUNDI	MARDI	MERCREDI <i>Menu végétarien</i>	JEUDI <i>Repas de Pâques</i>	VENDREDI
LUNDI DE PÂQUES FERIE	 Salade de pâtes BIO à la parisienne	 Carottes râpées BIO	 Rillettes de Sardines	Macédoine mayonnaise
	 Sauté de veau au jus	Omelette & sauce tomate	 Tajine d'agneau	Filet de saumon à l'huile d'olive
	 Haricots verts BIO persillés	 Poêlée de légumes BIO	  Purée de flageolets BIO	 Tortis BIO
	Camembert	Petit Louis	  Yaourt BIO aromatisé à la cerise	 Chaource
	  Fruit de saison BIO	  Crème dessert chocolat BIO	 Gâteau de Pâques	  Fruit de saison BIO



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Plats Maison



Volaille Label Rouge



Innovation culinaire



Bœuf Race à Viande



Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur



Produits Locaux

elior 


*Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison
Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France*



Du 12 au 16 Avril 2021

Gurgy

VACANCES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI <i>Menu Végétarien</i>
 Carottes râpées vinaigrette	 Concombre BIO vinaigrette	 Salade & Chou blanc	 Céleri rémoulade	Cœur de palmier & maïs
Filet de Hoki sauce crème	 Coquillettes BIO bolognaise	 Rôti de veau & moutarde	 Emincé de poulet sauce crème	Palet au fromage
 Boulgour BIO aux petits légumes	(plat complet)	  Pommes de terre BIO rôties	 Purée de brocolis BIO	 Epinards BIO béchamel
Six de Savoie	  Fromage blanc BIO nature	Brie	  Yaourt BIO aromatisé à la fraise	 Tomme
  Compote de poires pommes maison	 Fruit de saison	Liégeois vanille	Tarte aux pommes	  Fruit de saison BIO



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Plats Maison



Volaille Label Rouge



Innovation culinaire



Bœuf Race à Viande



Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur



Produits Locaux

elior 





Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison
Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Du 19 au 23 Avril 2021

Gurgy

VACANCES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Menu végétarien</i>	VENDREDI
Terrine de légumes vinaigrette	Concombre vinaigrette	Macédoine mayonnaise	 Tomates vinaigrette	 Taboulé à la semoule BIO
 Escalope de volaille au jus	Aiguillettes de colin meunière	  Sauté de bœuf BIO aux olives	Nuggets de blé sauce fromage blanc curry	 Sauté de poulet sauce tomate
  Lentilles BIO	 Purée de potiron	 Semoule BIO	 Haricots verts BIO	Petits pois
  Yaourt BIO aromatisé à la poire	Carré de l'Est	 Chaource	Petit suisse nature	  Yaourt nature BIO
Salade de fruits	Flan vanille nappé caramel	  Fruit de saison BIO	Madeleine	  Fruit de saison BIO



Produit issu de l'Agriculture Biologique

Plats Maison



Volaille Label Rouge



Innovation culinaire



Bœuf Race à Viande



Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur



























Produits Locaux

elior 

*Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison
Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France*



Du 26 au 30 Avril 2021 Gurgy

LUNDI <i>Menu Ecoresponsable</i>	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade & chou blanc	  Betteraves BIO vinaigrette	  Salade coleslaw BIO	 Rillettes de saumon	Salade verte vinaigrette
 Pizza BIO aux légumes	Médaille de merlu sauce citron	 Rôti de bœuf au jus	 Chipolatas (GAEC BUTIN) SP : Saucisse de volaille	  Bœuf BIO bourguignon
***	 Riz BIO	Ratatouille	 Pommes sautées	  Carottes BIO
Camembert (ind)	  Yaourt BIO nature & sucre	Coulommiers	Madeleine	  Fromage blanc BIO nature
  Compote de pommes maison	Fruit de saison	  Fruit de saison BIO	  Crème dessert vanille BIO	 Gâteau d'anniversaire  Cake au spéculoos maison



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Volaille Label Rouge



Bœuf Race à Viande



Produits Locaux



Plats Maison



Innovation culinaire



Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur



elior 

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison
Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France