


Au menu - Déjeuner




JEUDI | 02 Sep

Farfalle à la catalane
RAE BIO 

Quenelles de brochet sauce Nantua

Haricots beurre saveur du midi

Emmental

Corbeille de fruits Bio
RAE BIO 

VENDREDI | 03 Sep

Salade verte

Colin sauce coco 

Semoule Bio
RAE BIO 

Yaourt nature sucré

Beignet au chocolat et noisettes

VILLE DE VITTEL



Ce menu est cuisiné par le chef Arnaud GRAS et son équipe



Au menu - Déjeuner



LE JOUR DU **végo**

LUNDI | 06
Sep

Concombre à la crème

Saucisse de volaille aux
herbes

Purée de pommes de terre

Yaourt Bio sucré
Plat Bio

Corbeille de fruits

MARDI | 07
Sep

Carottes râpées Bio
vinaigrette aux agrumes
Plat Bio

Pennes veg lentilles et
curry

Gouda

Flan chocolat

MERCREDI | 08
Sep

Tomate vinaigrette

Couscous Bio merguez
Plat Bio

Coulommiers

Ananas et caramel au lait

JEUDI | 09
Sep

Salade de pommes
de terre au curry

Saute de boeuf
Vbf au paprika

Haricots verts bio

Fraidou

Corbeille de fruits

VENDREDI | 10
Sep

Salade verte Bio
Plat Bio

Filet de colin
meunière et citron

Epinard branche à la crème

Fromage blanc

Gâteau au yaourt



Bio



Verger
EcoRespons



Nouveauté



Produits
locaux



Spécialité
du chef



Ce menu est cuisiné par
le chef Arnaud GRAS
et son équipe

VILLE DE VITTEL

elior

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 13
Sep

Oeufs durs sauce cocktail

Penne tandoori

Poivreaux, carottes, navets et haricots rouges

Fromage fouette
au sel de guerande

Corbeille de fruits Bio

 Végétarien

 Bio

 Origine
France

 Varger
EcoRespons

 Pêche
responsable

Ce menu est cuisiné par
le chef Arnaud GRAS
et son équipe

MARDI | 14
Sep

Coleslaw
Carotte, chou blanc

Sauté de bœuf bobotie

Bouलगour pilaf bio

Cotentin

Compote de pommes

Petits Beurre

MERCREDI | 15
Sep

Coquillettes sauce cocktail

Palette de porc sauce diable

Courgettes saveur du midi

Gouda

Corbeille de fruits

LA SAVOUREUSE
BIENVENUE DU CHEF

JEUDI | 16
Sep

Concombre au maïs

Nuggets de volaille

Gratin de légumes
provençaux

Yaourt nature sucré

Moelleux framboises
spéculoos maison

VENDREDI | 17
Sep

Salade mélangée,
radis & emmental
salade, emmental, radis, vinaigrette

Filet lieu sauce aurore

Purée de pommes de terre

Brie Bio

Crème dessert au chocolat

VILLE DE VITTEL

elior

Au menu - Déjeuner



LE JOUR DU  **Végo**

LUNDI | 20
Sep

Taboulé

Œufs durs gratinés
sauce Mornay 

Ratatouille

Fondu Président

Corbeille de fruits Bio 

MARDI | 21
Sep

Betteraves et concombres

Rôti de porc
sauce moutarde 

Pommes frites

Yaourt nature sucré

Compote de pommes Bio 

Palmiers

MERCREDI | 22
Sep

Iceberg à la vinaigrette au
caramel

Cordon bleu

Epinards à la béchamel

Edam Bio 

Fromage blanc
aux fruits rouges

JEUDI | 23
Sep

Duo de pastèque et tomate

Jambalaya

Courgettes Bio à la
persillade 

Fromage blanc

Muffin tulipe choco pepites
chocolat

VENDREDI | 24
Sep

Saucisson sec et
cornichon 

Colin sauce bouillabaisse 

Riz Bio à la sauce tomate 

Tomme blanche

Corbeille de fruits 

 **Vegetarien**  **Bio**

 **Origine
France**

 **Nouveauté**

 **Verger
EcoRespons**

VILLE DE VITTEL



Ce menu est cuisiné par
le chef **Arnaud GRAS**
et son équipe

elior 

Au menu - Déjeuner



LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 27
Sep

Tomate Bio
Plat BIO 

Haut de cuisse
de poulet rôti

Haricots beurre
saveur du midi

Saint-Paulin

Roulé au chocolat

MARDI | 28
Sep

Concombre au maïs

Emincé de bœuf
poivrons et courgettes 

Lentilles Bio Local 

Cotentin

Compote de pommes

Petits Beurre

MERCREDI | 29
Sep

Betteraves

Galopin de veau grillé

Coquillettes

Fromage blanc Bio 

Fruit

JEUDI | 30
Sep

Salade verte aux croûtons

Boulogour à la cantonnaise 

Yaourt nature sucré

Gâteau au chocolat 

VENDREDI | 01
Oct

Taboulé

Filet de colin
meunière et citron

Choux-fleurs
Bio béchamel 
choux fleurs BIO

Camembert

Fruit



Bio



Origine
France



Produits
locaux



Végétarien



Spécialité
du chef



Ce menu est cuisiné par
le chef Arnaud GRAS
et son équipe

VILLE DE VITTEL

elior 