

Au menu cette semaine - Déjeuner

MÉTROPOLE
GRAND LYON

 LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 05
Mai

Salade verte Bio

Mousse de betterave
au bleu d'Auvergne 

Macédoine Bio mayonnaise

Curry de pois chiches
lait de coco - Riz 

Quenelles sauce tomate

Haricots verts Bio

Riz pilaf Bio

Pont l'Evêque 

Yaourt Bio local 

Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio 

Fruits de saison Bio

Banane Bio

Ananas et kiwi bio au basilic

MARDI | 06
Mai

Salade verte Bio

Chou blanc carottes Bio

Salade verte au maïs Bio

Sauté de bœuf sauce basquaise 

Penne sauce fromagères

Courgettes Bio à la persillade

Penne semi complètes Bio

Emmental Bio

Yaourt Bio local 

Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio 

Fruits de saison Bio

Gâteau madeleine 

Beignet chocolat noisette

VENDREDI | 09
Mai

Salade verte Bio

Salade brésilienne Bio

Salade de lentilles Bio terroir

Filet de colin pané et citron 

Boulgour andalouse 

Carottes Bio à la crème

Boulgour pilaf Bio

Brie Bio

Yaourt Bio local 

Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio 

Fruits de saison Bio

Verrine verte

Salade de fruits Bio

 Produit
local

 Plat
végétarien

 App.
Origine Pr

 Label
Rouge

 Spécialité
du chef

 Poisson
frais

SELF

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli *App' Table*

apptable.elior.com

Télécharger dans
l'App Store

DISPONIBLE SUR
Google Play

elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre

Au menu cette semaine - Déjeuner

MÉTROPOLE
GRAND LYON

LUNDI | 12
Mai

Salade verte Bio

Concombre Bio

Salade brie raisins Bio

Sauté de veau Marengo

Dhal de lentilles vertes et riz

Courgettes à la persillade Bio

Riz Bio pilaf

Saint-Nectaire

Yaourt Bio local

Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio

Fruits de saison Bio

Crumble ananas coco

Compote pommes meringue

MARDI | 13
Mai

Salade verte Bio

Jambon

Fromage de canuts

Couscous végétarien

Merguez

Légumes de couscous Bio

Semoule Bio aux épices

Camembert Bio

Yaourt Bio local

Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio

Fruits de saison Bio

Smoothie framboise

Banane Bio créole

Exploration
libanaise

JEUDI | 15
Mai

Salade verte Bio

Taboulé libanais Bio

Houmous Bio et mouillettes

Moussaka végétarienne

Falafel méditerranéenne

Aubergines Bio braisées

Pois chiches au cumin et aux olives

Tomme de pays Bio

Yaourt Bio local

Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio

Fruits de saison Bio

Namoura libanais

Crème miel fleur d'orange

VENDREDI | 16
Mai

Salade verte Bio

Chou-fleur Bio vinaigrette

Caponata Bio

Filet de lieu à la tapenade

Tartine napolitaine

Fondue de poireaux Bio

Polenta Bio crémeuse

Cantal

Yaourt Bio local

Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio

Fruits de saison Bio

Tartare de fruits

Pomme chocolat



Label
Rouge



Nouvelle
recette



App.
Origine Pr



Produit
local



Plat
végétarien



Spécialité
du chef



Poisson
frais

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli **App' Table**

apptable.elior.com

Téléchargez dans
l'App Store

DISPONIBLE SUR
Google Play

SELF

elior

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre

Au menu cette semaine - Déjeuner

MÉTROPOLE
GRAND LYON

 LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 19
Mai

Salade verte Bio

Coleslaw Bio

Radis beurre Bio

Pizza aux légumes d'été 

Blé achard de légumes 

Epinards Bio à la crème

Blé Bio

Comté lait cru 

Yaourt Bio local 

Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio 

Fruits de saison Bio

Flan pâtissier 

Fromage blanc confiture fraise

MARDI | 20
Mai

Salade verte Bio

Salade du chef

Tomate et concombre Bio

Emincé de dinde à la provençale 

Cake mozzarella pesto

Carottes Bio à la ciboulette

Coquille semi complète bio

Brie Bio

Yaourt Bio local 

Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio 

Fruits de saison Bio

Cake aux pépites de chocolat

Clafoutis pommes 

JEUDI | 22
Mai

Salade verte Bio

Rillettes de saumon

Œufs durs frais bio à la mayonnaise

Rôti de bœuf sauce forestière 

Lasagne de courgettes Bio 

Ratatouille Bio

Haricots blancs Bio

Bleu du Vercors bio local 

Yaourt Bio local 

Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio 

Fruits de saison Bio

Banane ananas Bio coco

Abricot Bio

VENDREDI | 23
Mai

Salade verte Bio

Haricots verts en salade Bio

Verrine de légumes bio grillés au basilic

Gratin de la mer 

Clafoutis courgettes,
poivrons et mozzarella

Tomate Bio provençales

Riz pilaf Bio

Emmental Bio

Yaourt Bio local 

Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio 

Fruits de saison Bio

Glace rocket

Solero menthe citron

 Plat
végétarien

 App.
Origine Pr

 Produit
local

 Spécialité
du chef

 Label
Rouge

 Poisson
frais

SELF

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli *App' Table*

apptable.elior.com

Télécharger dans
l'App Store

DISPONIBLE SUR
Google Play

elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 26
Mai

Salade verte Bio

Champignons à la grecque Bio

Betterave Bio en salade

Grillade de porc Bio à l'oseille

Chili végétarien



Piperade Bio

Blé Bio

Tomme de pays Bio



Yaourt Bio local



Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio



Fruits de saison Bio

Smoothie banane Bio & fraise

Ananas Bio

MARDI | 27
Mai

Salade verte Bio

Salade club

Tomate Bio mozzarella

Œufs brouillés



Fish burger

Tian

Pommes frites Bio

Fourme d'Ambert



Yaourt Bio local



Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio



Fruits de saison Bio

Crème aux œufs chocolat



Flan vanille caramel



Produit local



Plat végétarien



App. Origine Pr



Spécialité du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli *App' Table*

apptable.elior.com

Télécharger dans
l'App Store

DISPONIBLE SUR
Google Play

SELF

Au menu cette semaine - Déjeuner

MÉTROPOLE
GRAND LYON

 LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 02
Jun

Salade verte Bio

Cèleri rémoulade Bio

Pastèque Bio

Omelette nature 

Gratin de pâtes à la provencale 

Epinards Bio à la crème

Spirales Bio

Camembert Bio

Yaourt Bio local 

Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio 

Fruits de saison Bio

Gâteau citron amande 

Chouquettes

MARDI | 03
Jun

Salade verte Bio

Rosette

Fromage de canuts

Filet de lieu sauce basilic 

Nuggets de blé 

Carottes laquées Bio

Petits pois Bio

Saint-Nectaire 

Yaourt Bio local 

Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio 

Fruits de saison Bio

Crème à la banane

Abricot Bio

JEUDI | 05
Jun

Salade verte Bio

Aubergines grillées à la fête

Haricots verts en salade Bio

Plancha de bœuf aux oignons

Croque italien 

Courgettes Bio

Pommes vapeur Bio

Cantal 

Yaourt Bio local 

Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio 

Fruits de saison Bio

Tiramisu du chef 

Panna cotta coulis framboises

VENDREDI | 06
Jun

Salade verte Bio

Salade 3 fromages

Smoothie tomate poivron jaune

Pilon de poulet Bio

Riz à la mexicaine 

Ratatouille Bio

Riz de grand-mère

Brie Bio

Yaourt Bio local 

Yaourt aromatisé

Yaourt aromatisé bio 

Fruits de saison Bio

Glace rocket

Solero menthe citron

 Plat
végétarien

 Produit
local

 Spécialité
du chef

 Poisson
frais

 App.
Origine Pr

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli *App' Table*

apptable.elior.com

Télécharger dans
l'App Store

DISPONIBLE SUR
Google Play

SELF

elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre