







elior 

CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 02 au 06 aout 2021

VILLE D'HYÈRES LES PALMIERS 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte <i>Vinaigrette à l'échalote</i>	Pizza Provence	 Nem au poulet Nem aux légumes	 Melon charentais	Soupe andalouse
 Axoa de boeuf <i>Penne à l'italienne</i>	Emincé de poulet au basilic <i>Stick végétarien</i>	Rôti de porc au caramel <i>Riz à l'indienne</i>	Boulettes de soja tomate basilic	Steak de colin à l'armoricaine <i>Blé à l'andalouse</i>
 Macaronis & Emmental râpé	Ratatouille fraîche	Riz cantonnais	 Haricots verts persillés	 Blé pilaf
	Yaourt aromatisé	Ananas frais	Fol épi p'tit roulé	Petit suisse sucré
Pastèque	 Pêche blanche	 noix de coco râpée	 Cake seigle aux framboises	 Banane
GOUTER				
Jus de raisin Petit suisse aux fruits Galette Saint Michel	Jus d'orange Compote pomme fraise Palet breton	 Jus de pommes Pain Fromage fondu Président	Jus de raisin Nectarine jaune Petit beurre	Jus d'orange Pain Chocolat au lait

Menus sous réserve d'approvisionnement

LA LEGENDE

-  Menu végétarien
  Label Verger Eco Responsable
  Label rouge
  Bleu blanc coeur
  Indication géographique protégée
  BIO Agriculture biologique
-  Race à viande
  Origine France
  Spécialité du chef
  Pêche durable
  Global Good Agriculture Practices
  Région ultra périphériques de l'Europe

C'EST DE SAISON

LE MELON CHARENTAIS

L'histoire du melon charentais
 Contrairement à son nom, il ne pousse pas en Charente mais est originaire de 3 bassins de production (Sud-Est, Sud-Ouest, Centre - Ouest)
 De mai à septembre, vous pourrez vous régaler.

LA PETIT ASTUCE POUR LE CHOISIR

- Doit être lourd, signe d'un fruit gorgé de sucre
- Le pécou (queue du melon) doit se décoller légèrement
- Son épiderme doit être ferme
- Le melon soit sentir bon, signe de maturité






















elior 

CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 09 au 13 aout 2021

VILLE D'HYÈRES
LES PALMIERS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Cake moëlleux <i>(seigle, lardons, olives noires)</i> Friand au fromage	 Salade de concombres Vinaigrette traditionnelle	 Salade de pommes de terre à l'échalote	 Laitue Iceberg et croûtons Vinaigrette miel colombo	Crêpe au fromage
 Burger de veau aux oignons Boulettes pistou	 Couscous merguez Façon couscous végétarien	Cordon bleu Nuggets de blé nature	 Œufs durs	 Hoki à la provençale Pané mozzarella 
 Courgettes Al pesto	  Petits pois à la paysanne	 Taboulé de boulgour	  Carottes aux saveurs du soleil	
Fromy	Fromage blanc sucré	Yaourt nature sucré		
 Nectarine jaune		 Abricots	 Crèmeux aux myrtilles	 Pêche blanche
GOUTER				
Jus de pommes Yaourt nature sucré Sablé Retz	Jus de raisin Pain Confiture d'abricot	Jus d'orange Pain Tablette de chocolat au lait	Jus de pommes Petit suisse sucré Boudoir	Jus de raisin Pain Fraidou

Menus sous réserve d'approvisionnement

LA LEGENDE

 Menu végétarien  Label Verger Eco Responsable  Label rouge  Bleu blanc coeur  Indication géographique protégée  BIO Agriculture biologique

 Race à viande  Origine France  Spécialité du chef  Pêche durable  Global Good Agriculture Practices  Région ultra périphériques de l'Europe

LA RECETTE DU MOIS

CREMEUX AUX MYRtilLES



Les ingrédients

Crème anglaise
Myrtilles
Fromage blanc
Sucre cristal

La recette

Dans un cuvier, mélanger la crème anglaise avec le fromage blanc et le sucre.

Ajouter les myrtilles et mélanger délicatement tout l'ensemble.







Il ne faut surtout pas que les myrtilles ne se collent entre elles.

elior 

CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 16 au 20 aout 2020

VILLE D'HYÈRES
LES PALMIERS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis & beurre 	 Taboulé	Salade verte & Emmental <i>Vinaigrette à l'ancienne</i>	 Gaspacho	 Salade coleslaw
 Pennes à l'italienne & Emmental râpé	Nuggets de volaille <i>Galette basquaise</i>	 Boulettes d'agneau bobotie <i>Riz à l'andalouse</i>	Rôti de bœuf <i>Croustillant au fromage</i> 	 Fish and Chips <i>(Colin pané frais et frites bio)</i> <i>Croq veggie tomate</i> & Sauce béarnaise 
	 Gratin de Crécy	 Riz créole	 Tian de légumes	
	 Petit suisse aux fruits		 Carré frais	 Pudding & Cigarettes russe  
Mousse au chocolat au lait	 Nectarine Blanche	Compote pomme banane	Melon charentais	
GOUTER				
Jus de pommes Fromage blanc sucré Petit beurre	Jus d'orange Pain Petit moulé nature	Jus de raisin Petit pain au lait Miel	Jus d'orange Yaourt aromatisé Galette Saint Michel	Jus de pommes Pain Confiture de fraise

Menus sous réserve d'approvisionnement

LA LEGENDE

-  Menu végétarien
  Label Verger Eco Responsable
  Label rouge
  Bleu blanc coeur
  Indication géographique protégée
  BIO Agriculture biologique
-  Race à viande
  Origine France
  Spécialité du chef
  Pêche durable
  Global Good Agriculture Practices
  Région ultra périphériques de l'Europe

LA PETITE HISTOIRE

LE TRADITIONNEL FISH AND CHIPS

C'est au milieu du 19ème siècle que le fish and chips fait son apparition.

Le plus vieux "fish and chips shop" toujours en activité aujourd'hui, est ouvert depuis 1865 à Yeadon.

C'est le plat le plus vendu en Grande Bretagne

Lors du débarquement en Normandie, les soldats britanniques criaient "fish" et leurs camarades devaient répondre "chips" pour s'assurer qu'ils étaient bel et bien britanniques

Le fish and chips
 Filet de poisson recouvert d'une couche épaisse de pâte puis frit.
 Accompagnée de frites.