

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 18
Jan

Tomate vinaigrette

Œufs durs mayonnaise

Salade verte au gruyère

Filet de colin sauce tomate

Steak haché

Courgettes Mexique

Riz aux petits légumes

Brie

Tomme noire

Yaourt nature Bio

Fromage blanc aux fruits rouges

Corbeille de fruits Bio

Roulé au chocolat



MARDI | 19
Jan

Carottes râpées et sauce salade

Cervelas à la vinaigrette

Salade de maïs

Beignets de calamars sauce tartare

Sauté de porc sauce charcutière

Haricots verts

Haricots blancs à la bretonne

Bleu

Emmental français

Yaourt aromatisé

Compote de pommes et bananes

Corbeille de fruits Bio

Ile flottante

MERCREDI | 20
Jan

Salade aux trois fromages

Salade piémontaise sans jambon

Salade Rochelle

Accras de morue

Œufs brouillés

Pommes frites

Printanière de légumes

Pont-l'évêque

Saint-Nectaire

Fromage blanc

Corbeille de fruits Bio

Ananas au sirop

Paris-Brest



JEUDI | 21
Jan

Mini-pizza

Pâté forestier

Salade olympique

Brandade de morue

Hachis Parmentier

Choux-fleurs en gratin

Salade verte

Gouda

Mimolette

Yaourt aromatisé

Salade de fruits à la fleur d'oranger

Gâteau de Savoie

Corbeille de fruits Bio



VENDREDI | 22
Jan

Chou blanc Local vinaigrette

Rosette

Salade club

Filet de colin meunière

Escalope de poulet au citron et l'aneth

Petits pois à la française

Riz de grand-mère

Camembert

Coulommiers

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

Corbeille de fruits Bio

Gaufre de liege chocolat



Pêche
responsable



Végétarien



App.
Origine Prot



Spécialité
du chef



Produits
locaux

Ce menu est cuisiné par
le chef Thierry Roudaut
et son équipe

SAINT MARTIN

elior

Au menu - Diner

LUNDI | 18
Jan

Betteraves au chèvre

Champignons en salade

Taboulé

Cordon bleu

Filet de lieu sauce provençale

Poêlée de brocolis et champignons

Coquillettes

Carré de l'Est

Comté lait cru

Fromage blanc

Corbeille de fruits Bio

Mousse au chocolat noir

MARDI | 19
Jan

Salade catalane et dés de fromage

Pâté de foie

Concombre à la crème

Boulettes de bœuf sauce tomate

Pavé de colin à l'oseille

Ratatouille

Pommes vapeur

Chèvre buchette

Fournols

Yaourt nature Bio

Flan nappé au caramel

Corbeille de fruits Bio

MERCREDI | 20
Jan

Salade de blé à la provençale

Tomates au fromage blanc

Salade verte au bleu

Saumonette sauce citron

Merguez

Légumes de couscous

Semoule aux raisins

Emmental français

Fournols

Yaourt aromatisé

Compote de pommes

Corbeille de fruits Bio

JEUDI | 21
Jan

Toast à la sardine

Salade verte aux noix

Potage aux légumes

Pizza au fromage

Pizza royale

Carottes à la ciboulette

Pommes cubes rissolées

Pommes frites

Yaourt nature Bio

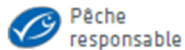
Emmental français

Tomme de Savoie au lait cru

Corbeille de fruits Bio

Beignet au chocolat et noisettes

VENDREDI | 22
Jan



Pêche
responsable



App.
Origine Prot



Indication
Géo. Protég

Ce menu est cuisiné par
le chef Thierry Roudaut
et son équipe

SAINT MARTIN

elior