

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 11  
Jan

Croquant de salade  
saumon, avocat, tomates, persil, vinaigrette

Macédoine mayonnaise

Œufs durs mimosa

Filet de colin meunière et citron

Sauté de porc à l'estragon



Haricots verts persillés

Riz pilaf

Camembert

Saint-Paulin

Yaourt aromatisé

Compote d'ananas

Fromage blanc aux fruits rouges

Corbeille de fruits Bio  
Par BIO

MARDI | 12  
Jan

Betteraves à l'échalote

Pâté de foie

Salade club  
saumon, avocat, tomates, persil, vinaigrette

Cordon bleu

Gratin de la mer  
colin, crevette, champignons, moules, anchois



Boullgour pilaf

Chou vert braisé

Edam

Tomme grise

Yaourt nature sucré bio  
Par BIO

Crème dessert au caramel

Corbeille de fruits Bio  
Par BIO

Gâteau yaourt aux pommes et cannelle

MERCREDI | 13  
Jan

Iceberg vinaigrette orientale

Duo de saucissons  
saucisson nièvre et toulousain

Endives en salade et citron

Croque italien  
parmi de ricotta, mozzarella, tomates, sauce béarnaise



Croque-monsieur

Carottes à la ciboulette

Pommes frites

Chèvre buchette

Coulommiers

Fromage blanc de campagne

Gaufre de liege chocolat

Corbeille de fruits Bio  
Par BIO

Yaourt aux fruits

JEUDI | 14  
Jan

Taboulé  
courgette, tomates, oignons, menthe, persil

Pâté forestier

Salade verte au gruyère

Poissonnette

Steak haché



Farfalle

Petits pois

Cantal



Mimolette

Yaourt aromatisé

Flan nappé au caramel

Corbeille de fruits Bio  
Par BIO

Roulé aux framboises

VENDREDI | 15  
Jan

Salade de riz à la niçoise

Salade verte au surimi

Assiette de salami

Filet de colin aux épices



Tajine de poulet aux abricots

Légumes de couscous

Semoule aux raisins

Emmental français

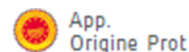
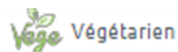
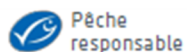
Tomme blanche

Yaourt nature sucré bio  
Par BIO

Cocktail de fruits

Corbeille de fruits Bio  
Par BIO

Mousse chocolat au lait



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

SAINT MARTIN



# Au menu - Diner

LUNDI | 11  
Jan

Carottes râpées et sauce salade

Salade verte au surimi

Salade antillaise

Filet lieu sauce aurore



Poulet basquaise

Endives braisées

Pommes boulangères

Carré de l'Est

Saint-Paulin

Yaourt nature Bio

Eclair au chocolat

Corbeille de fruits Bio

Liégeois au café

MARDI | 12  
Jan

Salade de maïs

Tartine savoyarde

pain séché au sucre entré

Taboulé

Colin pané et quartier de citron

Spaghetti à la carbonara

Epinards à la béchamel

Spaghettis

Bleu

Brie

Yaourt nature Bio

Compote de pommes et abricots

Corbeille de fruits Bio

Roulé au chocolat

MERCREDI | 13  
Jan

Céleri rémoulade

Potage poireaux pommes de terre

Salade impériale

saumon, œufs, carottes, tomates, grains

Kefta d'agneau sauce tomate

Filet de colin meunière



Riz à l'indienne

Pêlé-mêlé provençal

Gouda

Yaourt nature Bio

Tomme de Savoie au lait cru



Paris-Brest

Compote de pommes et fraises

Corbeille de fruits Bio

JEUDI | 14  
Jan

Coleslaw

Potage cultivateur

ajoncs, pois, potage, pommes de terre

Salade verte au maïs

Fish burger



Cheeseburger hollandaise



Potatoes spicy

Salade verte

Fourmols

Tomme grise

Fromage blanc

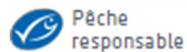
Compote de pommes

Clémentine Bio

Moelleux myrtilles citron maison



VENDREDI | 15  
Jan



Pêche  
responsable



Indication  
Géo. Protégé



Spécialité  
du chef



Origine  
France

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

SAINT MARTIN

elior