


Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 04
Oct

Carottes râpées
et sauce salade
Assiette de salami

**Tomates
au basilic** 

Cordon bleu

**Pavé de colin
sauce normand** 


Choux-fleurs
en gratin

Coquillettes


Camembert

Edam


Yaourt nature sucré


Compote
de pommes
Fruits de
saison BIO 
**Fromage blanc
aux fruits rouges**


MARDI | 05
Oct

Endives Local 
au bleu
Coleslaw


Pâté forestier

Escalope de
porc Local sauc 


Gratin de la mer 
colin, vin, crème,

**Carottes
fraîches** 
Haricots blancs
à la bretonne

Coulommiers

Saint-Nectaire 

Yaourt aromatisé

Fruits de
saison BIO 
Mousse chocolat
au lait


Tarte aux pommes

MERCREDI | 06
Oct

**Salade aux
cœurs de palmier**

Salade de maïs

Pâté en croûte


Feuilleté de poisson
au beurre blanc
**Steak haché
à l'échalote** 

Haricots verts
persillés


Pommes frites

Brie



Mimolette

Yaourt nature
sucré bio 




Flan vanille caramel

**Fruits de
saison BIO** 
Liégeois
au chocolat


JEUDI | 07
Oct

Carottes et
céleri râpés Loc 
Salade verte 
aux croûtons

Mini-pizza

Nuggets de blé 
Filet de lieu 
noir sauce safra 

**Légumes de
couscous**


Semoule Bio 
Plat BIO

Tomme noire

Chèvre buchette


Fromage blanc


Ananas au sirop

Paris-Brest
Fruits de
saison BIO 

VENDREDI | 08
Oct

Mortadelle

**Chou blanc
Local aux lardo** 
Salade de pâtes au
surimi


**Filet de colin
au basilic** 
Nuggets de volaille

**Riz portugais
chorizo**
Poêlée de brocolis
et champignons

Carré de l'Est

Gouda

Yaourt nature sucré

Compote de
pommes et pêches
**Fruits de
saison BIO** 
Roulé aux myrtilles



Produits
locaux



Pêche
responsabl



Bio



App.
Origine Pr



Origine
France



Durable



Végetarien

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

SAINT MARTIN

elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Diner

LUNDI | 04
Oct

Concombre à la crème
Salade de pois chiches
Salade verte au jambon et ma
Colin sauce provençale crh
Escalope de poulet gratinée au
Purée de pommes de terre
Brocolis
Edam
Yaourt aromatisé
Emmental français
Fromage blanc à la pêche
Fruits de saison BIO
Flan d'antan

MARDI | 05
Oct

Taboulé
couscous, tomate, concombre,
Œufs durs mimosa
Salade verte au surimi
Stick de poisson pané
Spaghetti à la bolognaise
Courgettes à la persillade
Spaghettis
Raclette
Fromage blanc
Saint-Paulin
Compote de pommes et banane
Fruits de saison BIO
Riz au lait

MERCREDI | 06
Oct

Carottes râpées et sauce salade
Salade du Rhône
Taboulé
couscous, tomate, concombre,
Boulettes au veau sauce poivra
Paupiette de saumon sauce crèm
Epinards à la crème
Blé à la tomate
Fournols
Yaourt nature sucré bio
Tomme blanche
Fruits de saison BIO
Gaufre fantasia
Yaourt aux fruits

JEUDI | 07
Oct

Salade de riz à la niçoise
Salade verte au surimi
Tomate vinaigrette
Panini jambon fromage
Filet de colin à l'américaine
Epis de maïs grillé
Pommes cubes rissolées
Bleu
Yaourt nature sucré bio
Cantal
Cocktail de fruits
Fruits de saison BIO
Donut

VENDREDI | 08
Oct



Durable



Pêche responsable



Bio



Spécialité du chef



Produits locaux



App. Origine Pr

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

SAINT MARTIN

elior

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine