

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 13
Sep

Assiette de salami

Taboulé

couscous, tomate, concombre

Trio de crudités


Colin à la bordelaise

Viennoise de dinde

Courgettes à la provençale


Coquillettes

Camembert


Saint-Nectaire 

Yaourt aromatisé

Smoothie fruits rouges & banane


Fruits de saison BIO 
Liégeois au chocolat

MARDI | 14
Sep

Cervelas à la vinaigrette 


Salade verte aux noix

Pastèque

Filet de loup de mer 


Steak haché sauce au poivre

Haricots beurre en persillade

Blé Bio et pêle-mêle 

Tomme blanche

Bleu

Yaourt nature sucré bio 

Compote de pommes

Fruits de saison BIO 

Crème dessert au chocolat

MERCREDI | 15
Sep

Pâté de foie

Maquereaux à la tomate

Salade verte au maïs


Nuggets de volaille

Paupiette du pêcheur

Brocolis


Pommes frites

Chèvre buchette

Yaourt nature sucré bio 

Emmental français

Compotée de pommes meringuée

Fruits de saison BIO 

Beignets aux pommes


JEUDI | 16
Sep

Friand au fromage

Salade club *salade, emmental, jambon,*

Tomates au fromage blanc

Feuilleté de poisson

Riz à la mexicaine 

Riz au maïs

Ratatouille

Edam

Mimolette

Yaourt aromatisé

Douceur lactée aux framboises

Fruits de saison BIO 

Roulé au chocolat

VENDREDI | 17
Sep

Œufs durs mimosa

Salade rustique

feuille de chêne, buchette,
Saucisson sec et cornichon

Hachis Parmentier

Suprême de hoki

Carottes Local fraîches persillé 

Purée de pommes de terre

Brie

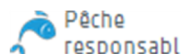
Coulommiers

Fromage blanc

Compote de pommes et abricots

Fruits de saison BIO 

Yaourt aux fruits



Pêche responsable



App. Origine Pr



Bio



Origine France



Produits locaux



Végétarien

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 | 13
Sep

Carottes râpées 

**Maïs aux deux
poivrons**

Œufs durs mimosa


Cordon bleu

**Filet de colin
sauce crème** 

Petits pois
à la française

Riz pilaf

Cantal 


**Yaourt nature
sucré bio** 

Camembert

Cocktail de fruits

Crème dessert

à la vanille

**Fruits de
saison BIO** 


MARDI | 14
Sep

Concombre
au surimi

Pamplemousse

Salade du chef
salade, épaule, emmental,

Merguez

**Filet de lieu
à la crème de p** 

Légumes de
couscous

**Semoule aux
raisins**


Chèvre buchette

Fromage blanc

Fournols

Tarte aux pommes


**Fromage blanc
aux fruits rouges**

Fruits de
saison BIO 

MERCREDI | 15
Sep

**Betteraves
à la vinaigrette**

Salade nordique


Tomate mimosa 

**Spaghetti aux
fruits de mer**
Spaghetti à la
bolognaise

Choux-fleurs
en gratin

Spaghettis

Bleu

**Yaourt nature
sucré bio** 

Gouda

Mousse aux
spéculoos
Fromage blanc
compote de pomme

**Fruits de
saison BIO** 

JEUDI | 16
Sep

**Salade de pâtes au
surimi**

Melon jaune


Salade verte
aux croûtons

Pizza royale

Filet de colin
meunière et citron

**Epinards à la
béchamel**
Pommes cubes
rissolées

Saint-Paulin

**Yaourt nature
sucré bio** 





Carré de l'Est

Compote pomme
fraise

**Fruits de
saison BIO** 

Donut

VENDREDI | 17
Sep

 Produits locaux  Pêche responsable  App. Origine Pr  Bio

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