

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 20
Sep

Salade verte
aux croûtons

Saucisson à l'ail

**Tomate
vinaigrette** 


**Filet de lieu
à la provençale** 

Merguez

Courgettes
à la persillade 
**Semoule aux
raisins**

Coulommiers

Tomme grise

**Yaourt nature
sucré bio** 

Flan vanille caramel

**Fruits de
saison BIO** 



Eclair au chocolat

MARDI | 21
Sep

Pâté de foie

Pastèque

Salade rustique
feuille de chêne, bûchette,

Escalope de
porc à la proven 
Saumonette 
sauce normand

Boulettes de bœuf
sauce provençale

**Petits pois
à la française**
Purée de pommes
de terre


Salade verte

Brie

Camembert


Yaourt aromatisé


**Beignet au
chocolat**

Fruits de
saison BIO 
Smoothie
à la vanille

MERCREDI | 22
Sep

Coleslaw 

Cheeseburger
hollandaise 

Fish burger 

Steak haché

Pommes frites

Epis de maïs grillé

**Fruits de
saison BIO** 
Muffin tulipe choco
pepites chocolat


JEUDI | 23
Sep

**Carottes et
céleri râpés Lo** 

Salade à l'avocat

Mini-pizza


**Escalope de
poulet**

Poissonnette 


Riz à l'orientale

Chou vert braisé

Bûchette mi- chèvre

Yaourt nature
sucré bio 

Comte lait cru 

Fromage blanc
aux fruits rouges
**Fruits de
saison BIO** 
Mousse chocolat
au lait

VENDREDI | 24
Sep

Œufs durs
sauce cocktail

Salade hollandaise

salade, tomate, gouda

Pâté de foie

**Filet de
cabillaud** 

Cordon bleu


**Epinard branche
à la crème**

Coquillettes

Tomme noire

Gouda

Fromage blanc

Compote
de pommes
**Fruits de
saison BIO** 
Glace rocket



Produits
locaux



Pêche
responsabl



Bio



Origine
France



Origine
France



Spécialité
du chef



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


Au menu cette semaine - Diner

LUNDI | 20
Sep

Œufs durs
mayonnaise

Salade du chef
salade, épaule, emmental,

**Salade aux
deux choux**

Filet de
cabillaud 
**Spaghetti
à la carbonara**


Brocolis

Spaghettis

Fromage blanc

Fournols

Carré de l'Est

Compote
de pommes
**Fruits de
saison BIO** 




Roulé aux abricots

MARDI | 21
Sep

Salade verte
au jambon et maïs

Radis beurre

**Salade de
pommes**


Sauté de porc 
à la provençale 
**Filet de lieu au
basilic** 

**Carottes
fraîches** 

Riz pilaf

Emmental

Bleu


Yaourt nature
sucré bio 

**Fruits de
saison BIO** 

Liégeois au café

Cocktail de fruits

MERCREDI | 22
Sep

Concombre
au surimi
Tomate 
ciboulette

Melon jaune

**Filet de colin
sauce citron** 

Ravioli à la volaille

Tortis tricolores

Salade verte

Mimolette

Fromage blanc

Raclette tranchée

Flan chocolat

**Fruits de
saison BIO** 


Gâteau au chocolat

JEUDI | 23
Sep

**Carottes râpées
et sauce salade**

Taboulé
couscous, tomate, concombre,
**Salade verte
au maïs**


Croque-monsieur

Croque italien 
pain de mie, mozzarella,


Maïs au beurre

Pommes
campagnardes

Camembert

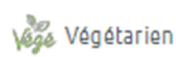
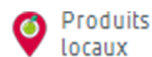
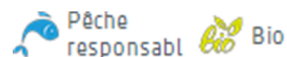
**Yaourt nature
sucré bio** 

**Compote de
pommes et fraises**

Fruits de
saison BIO 

Donuts au cacao

VENDREDI | 24
Sep



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

SAINT MARTIN

