

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 11
Oct

Carottes râpées
et sauce salade

**Salade
piémontaise**
Saucisson sec et
cornichon

Pavé de hoki
sauce rougail

Steak haché

**Printanière
de légumes**
Purée de pommes
de terre

Cantal

Yaourt aromatisé

Camembert

**Fruits de
saison BIO**
Compote de
pommes et banane
Fromage blanc
du randonneur

MARDI | 12
Oct

Salade de
betteraves
Œufs durs
mayonnaise

Salade antillaise

**Boulettes de bœuf
sauce provençale**
Filet de lieu
sauce tomate

Légumes de
couscous
**Semoule aux
raisins**

Chèvre buchette

**Yaourt nature
sucré bio**

Fournols

Compote de
pommes et abricots
**Fruits de
saison BIO**
Bâtonnet de
glace à la vanille

MERCREDI | 13
Oct

Céleri
rémoulade
**Salade de riz à la
niçoise**

Salade verte

**Saucisse
de Francfort**
Filet de colin
sauce crème

Endives braisées

Pommes frites

Comte lait cru

Fromage blanc

Tomme blanche

**Fruits de
saison BIO**
Gaufre de
liege chocolat
Compote de
pommes et pêches

JEUDI | 14
Oct

**Concombre
à la crème**

Mini-pizza

Salade verte
au surimi

**Cuisse de
poulet**
Filet de lieu
à la crème de pe

Epinards à la crème

Farfalle

Edam

**Yaourt nature
sucré bio**

Coulommiers

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

VENDREDI | 15
Oct

Pâté de foie

Taboulé
couscous, tomate, concombre,
**Betteraves
à la vinaigrette**

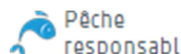
Filet de colin
meunière et citron
**Colombo de
porc**

Ratatouille

**Riz à la
sauce tomate**

Yaourt aromatisé

Abricots au sirop
Beignet au chocolat
et noisettes
**Fruits de
saison BIO**



Pêche
responsabl



App.
Origine Pr



Bio



Produits
locaux



Durable



Origine
France



Origine
France

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

SAINT MARTIN

elior

Au menu cette semaine - Diner

LUNDI | 11
Oct

Endives à
la mimolette
Salade
composée
**Tomate au
surimi**



Gratin de la mer



colin, vin, crème

**Escalope
de poulet**

**Coquillettes
Bio**



Brocolis

Emmental français

Edam

Fromage blanc

Gâteau basque

**Fruits de
saison BIO**



Flan chocolat

MARDI | 12
Oct

**Salade de
pommes**

Pâté de foie

Salade aux
trois fromages



Pesca de
poisson



Moussaka

Carottes braisées

Riz pilaf

Brie

Yaourt aromatisé

Tomme noire

Cocktail de fruits

Fruits de
saison BIO



Eclair au chocolat

MERCREDI | 13
Oct

Coleslaw

**Macédoine
de légumes**

Salade verte
au jambon et ma



Cuisse de poulet
à l'espagnole



**Crêpes farcie
aux fruits de mer**

Pommes de terre et
chorizo

Petits pois

Gouda

Bleu

**Yaourt nature
sucré bio**



Ananas au sirop

Far breton
aux pruneaux

**Fruits de
saison BIO**



JEUDI | 14
Oct

Le trio mexicain

haricot rouge, pois chiche,

Salade verte

aux croûtons



Trio de crudités



Chicken Wings rôtis

**Filet de lieu
à la provençale**



Potatoes spicy

**Julienne
de légumes**

Saint-Paulin

Carré de l'Est

**Yaourt nature
sucré**

**Fruits de
saison BIO**



Moelleux au citron

Gâteau ananas
amande



VENDREDI | 15
Oct



Durable



Produits
locaux



Pêche
responsabl



Bio



Origine
France



Spécialité
du chef

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