

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 21
Mar

Carottes râpées et sauce salade

Salade impériale

feuille de chêne, carotte, pomme

Saucisson à l'ail

Sauté de porc aux pruneaux

Colin pané sauce tartare



Courgettes Mexique

Spaghetti

Carré de l'est

Gouda

Yaourt aromatisé

Beignet chocolat noisette

Fruits de saison Bio

Flan chocolat

MARDI | 22
Mar

Croquant de salade

salade, ananas, tomate, Vinaigrette, pêche

Endives aux noix

Pâté de campagne

Paupiette de
saumon sauce crème

Merguez

Chou-fleur saveur antillaise

Semoule Bio

Plat BIO

Edam

Fournols

Fromage blanc

Flan vanille caramel

Fruits de saison Bio

Roulé aux abricots

MERCREDI | 23
Mar

Maquereaux à la moutarde

Œufs durs mimosa

Salade verte au surimi

Filet de colin
sauce champignons



Saucisse de Francfort

Rôti de porc aux herbes



Carottes braisées



Pommes frites

Brie

Coulommiers

Yaourt nature sucré Bio

Plat BIO

Compote de pommes

Fruits de saison Bio

Eclair au café

JEUDI | 24
Mar

Penne à l'italienne

Salade italienne

Jambon cru

Penne bolognaise
fumée



Pavé de colin au basilic



Flan de courgettes au fromage blanc

Penne à la sauce tomate

Camembert

Yaourt nature sucré

Rouy

Fruits de saison Bio

Cake citron



Panna cotta au coulis de
fraise

VENDREDI | 25
Mar

Duo concombre maïs

Radis beurre

Assiette de salami

Beignet calamar

Filet de lieu
à la crème de persil



Brocolis

Purée de pommes de terre

Bûchette mi-chèvre

Tomme blanche

Yaourt nature sucré Bio

Plat BIO

Cocktail de fruits

Fruits de saison Bio

Moelleux au citron



Origine
France



Pêche
responsabl



Produits
locaux



Spécialité
du chef

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



Scannez et découvrez la nouvelle appli *App' Table*

apptable.elior.com

Télécharger dans
l'App Store

DISPONIBLE SUR
Google Play

SAINT MARTIN

