

Au menu cette semaine - Déjeuner St Martin



MARDI | 21
Mai

Salade verte
Blé au pistou
Blé, ail, tomate, basilic
Betterave vinaigrette agrumes
Crosillon aux champignons

Cordon bleu
Semoule méditerranéenne

Ratatouille
Semoule Bio
Plat Bio
Fraidou
Saint-Paulin
Yaourt nature sucré
Coulommiers

Bâtonnet glace vanille
Compote pommes Bio
Plat Bio
Corbeille de fruits
Yaourt aromatisé







JEUDI | 23
Mai

Salade de pommes de terre
Carottes et chou rouge local râpé
Radis beurre locaux
Rillettes de porc
Œufs durs sauce tartare

Palet de jambon grillé
Filet de colin à l'américaine

Haricots beurre saveur du jardin
Pommes frites
Mimolette
Fromage fouetté au sel de Guérande
Yaourt nature sucré
Gouda

Donuts au cacao
Corbeille de fruits
Yaourt aromatisé
Fromage blanc aux myrtilles






VENDREDI | 24
Mai

Coleslaw
Salade de riz
riz, haricot rouge, poivrons
Haricots verts en salade
Pâté de foie

Boulettes de bœuf sauce tomate
Clafoutis courgettes, poivrons et mozzarella
Pizza au fromage

Coquillettes Bio assai du midi
Courgettes saveur du jardin
Brie
Petit moulié ail et fines herbes
Yaourt nature sucré

Compote pommes fraises Bio
Plat Bio
Corbeille de fruits
Yaourt aromatisé
Mousse au chocolat




Produit Local
Nouvelle recette
Plat végétarien
Verger EcoRespons
Pêche responsable

Ce menu est cuisiné par le chef Ludovic PRIOUX et son équipe

Days plus possible

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

Au menu cette semaine - Déjeuner St Martin

 LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

LUNDI | 27
Mai

Betterave aux pommes

Carottes râpées
au cumin et agrumes

Blé à la parisienne

Tomate vinaigrette locale



Sauté de porc à la tomate

Tortilla fines herbes

Purée de pommes de terre

Ratatouille

Yaourt nature sucré

Petit moulé

Bûchette mi-chèvre

Corbeille de fruits

Ananas au sirop

Yaourt aromatisé

Tarte aux pommes



MARDI | 28
Mai

Salade verte à la mimolette

Penne sauce cocotte

Chou-fleur sauce aurore

Friand au fromage

Semoule tandoori

Poulet sauce curry

Semoule Bio aux épices

Epinards branche indi

Plat Bio

Fondu Président

Camembert

Yaourt nature sucré

Chou à la crème

Compote de pommes

Corbeille de fruits

Yaourt aromatisé



JEUDI | 30
Mai

Dips carottes sauce aneth

Houmous de lentilles
corail au cumin

Saucisson à l'ail fumé

Concombre local à la crème

Coquillettes et achard de légumes

Cordon bleu

Navets saveur orientale

Coquillettes

Fraidou

Carré

Yaourt nature sucré

Timbaline vanille chocolat

Corbeille de fruits

Yaourt aromatisé

Cocktail de fruits



VENDREDI | 31
Mai

Salade verte

Cake aux légumes

Blanc de poireaux mimosa

Salade de pommes de terre

Gratin au poisson et carotte

Poissons: pomme de terre, polenta, carotte

Pizza au fromage

Carottes braisées

Pommes frites

Mimolette

Pavé 1/2 sel

Yaourt nature sucré

Compote pommes bananes

Corbeille de fruits

Yaourt aromatisé

Mousse aux Spéculoos



 Produit local

 Vergers EcoRespon

 Nouvelle recette

 Plat végétarien

 Spécialité du chef

 Plat durable

 Désigner plus souvent
Ce menu est cuisiné par le chef Ludovic PRIOUX et son équipe

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

SELF MIDI

 elijor