

# Au menu cette semaine - Déjeuner St Martin



LUNDI | 30  
Sep

Betteraves

Tomate locale au surimi

Pain de légumes

Salade de pommes de terre

Penne à l'andalouse

Penne all'amatriciana

Penne

Navets au basilic

Yaourt nature sucré

Froidou

Camembert

Corbeille de fruits

Compote de pommes

Yaourt aromatisé

Fian vanille

MARDI | 01  
Oct

Chou blanc sauce fruits rouges

Pâté de campagne

Potage de légumes

Salade Buffalo érable

Poulet sauce champignons

Boulgour cantonaise

Boulgour pilaf

Purée de carottes persillées

Saint-Paulin

Pavé 1/2 sel

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Yaourt aromatisé

Compote pommes abricots

Gaufre de liège chocolat

JEUDI | 03  
Oct

Salade colombienne

Blanc de poireaux mimosa

Roulade aux olives

Céleri rémoulade

Riz achard de légumes

Sauté de porc sauce aux pommes

Chou-fleur persillés

Riz Bio

Pur Bio

Petit moulé

Tomme blanche vieux porche local

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Cocktail de fruits

Eclair chocolat

Yaourt aromatisé

VENDREDI | 04  
Oct

Salade verte locale au maïs

Coquillettes sauce cocktail

Carottes et chou

rouge local râpé

Mini-pizza

Brandade de poisson

Poissons, pomme de terre, poivrons

Nuggets de volaille

Purée de pommes de terre

Duo de haricots

verts et haricots beures

Brie

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Coulommiers

Compote de pommes

Riz au lait

Corbeille de fruits

Yaourt aromatisé

Produit local

Plat végétarien

Vergar EcoRespon

Plat durable

Spécialité du chef

SELF MIDI

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

Déjeuner plus  
loisirs

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

elior

# Au menu cette semaine - Déjeuner St Martin

 LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

**LUNDI** | 07  
Oct

-   Velouté carotte coco curcuma
-  Salade verte
-  Salade de cocos aux herbes
-  Rillettes de porc
-  Croquettes de poisson à lail
-  Emincé de dinde sauce suprême
-  Macaroni
-  Méli-Mélo caldoche courgette, patate douce, farinac rouge, maïs, tomate
-  Petit moulé
-  Yaourt nature sucré
-  Camembert
-  Semoule au lait
-  Compote pommes bananes
-  Yaourt aromatisé

**MARDI** | 08  
Oct

-   Chou-fleur sauce aurore
-  Endives vinaigrette caramel
-  Œufs durs mayonnaise
-  Taboulé courcous, tomate, concombre, menthe, pois chis
-  Croustillant aux légumes
-  Pizza au fromage
-  Chop suey de légumes carottes, pois, carottes, courgettes, poivrons, aubergines, tomates, champignons
-  Pommes boulangères
-  Yaourt nature sucré
-  Fondu Président
-  Bûchette mi-chèvre
-  Corbeille de fruits
-  Mousse chocolat au lait
-  Yaourt aromatisé
-  Cocktail de fruits

**JEUDI** | 10  
Oct

-   Dips de carottes sauce aneth carotte Bio
-  Smoothie céleri ketchup
-  Salade Corinne riz, jambon, Vinaigrette, maïs
-  Radis beurre locaux
-  Nuggets de poisson
-  Fajitas aux légumes tomate, garniture végétarienne, guacamole
-  Purée de courgettes
-  Frites
-  Pavé 1/2 sel
-  Brie
-  Yaourt nature sucré
-  Corbeille de fruits
-  Mini-choux vanille chocolat
-  Yaourt aromatisé
-  Compote de fruits

**VENDREDI** | 11  
Oct

-   Salade de pommes de terre
-  Salade et tomates
-  Concombre local à la crème
-  Salade quinoa oignon fève maïs
-  Paëlla poulet
-  Tortilla fines herbes
-  Poêlée de légumes verts brocoli, farinac vert, petits pois, courgette
-  Minolette
-  Pavé 1/2 sel
-  Yaourt nature sucré
-  Churros
-  Yaourt aromatisé
-  Corbeille de fruits
-  Cocktail de fruits

**SELF MIDI**

 Recette Signature

 Produit local

 Spécialité du chef

 Plat végétarien

 Verger EcoRespon

 Pêche responsable

 Poisson Frais

 Désolé, nous sommes en vacances  
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