

Au menu cette semaine - Déjeuner St Martin



LUNDI | 04
Nov

Potage de potiron

Blanc de poireaux mimosa

Friand fromage

Carottes râpées aux pommes Bio

Plat Bio



penne bio, foin de veillille, emmental, sauce tomate

Penne bolognaise

Penne rigate misto bosco

Penne

Navets au basilic

Yaourt nature sucré

Bûchette mi-chèvre

Corbeille de fruits

Compote de pommes

Fian vanille caramel

Yaourt aromatisé

MARDI | 05
Nov

Chou blanc vinaigrette

Potage de légumes

Rillettes à la sardine

Salade de pommes de terre

Dhal de lentilles vertes et riz

Sauté de porc sauce tomate

Carottes au basilic

Riz Bio

Plat Bio

Brie

Fromy

Yaourt nature sucré

Barre bretonne

Corbeille de fruits

Ananas au sirop vanille

Yaourt aromatisé

JEUDI | 07
Nov

Céleri rémoulade

Chou-fleur sauce aurore

Mini-pizza

Crème de champignons et cèpes, éclats de marrons

Semoule cantonnaise

Poulet sauce USA

Semoule

Julienne de légumes

Fraidou

Emmental

Yaourt nature sucré

Mimolette

Compote pommes cassis

Corbeille de fruits

Yaourt aromatisé

Mousse au chocolat

VENDREDI | 08
Nov

Salade verte aux noix locales

Coquillettes sauce cocktail

Saucisson sec et cornichon

Chou blanc sauce fruits rouges

Pavé de colin sauce tomate

Cordon bleu

Purée de pommes de terre

Haricots verts

Saint-Paulin

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Tarte aux pommes

Corbeille de fruits

Yaourt aromatisé

Cocktail de fruits



Produit local



Plat durable



Verger EcoRespon



Recette Signature



Nouvelle recette



Plat végétarien



Pêche responsable

SELF MIDI



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



Au menu cette semaine - Déjeuner St Martin

 LE JOUR DU
VEGETARIEN

VENDREDI | 15
Nov

Potage chou-fleur
Salade verte locale au maïs
Macédoine mayonnaise et œuf dur
Blé vinaigrette
Filet de lieu sauce safranée
Sauté de dinde à la provençale
Riz Bio pilaf
Carottes
Fondu Président
Emmental
Yaourt nature sucré
Corbeille de fruits
Poire au sirop
Yaourt aromatisé
Biscuit roulé framboise

JEUDE | 14
Nov

Potage de potiron
Radis beurre locaux
Salade de lentilles
Pâté forestier
Penne sauce fromagère au jambon
Quenelles de brochet sauce Nantua
Poêlée de légumes champêtre
Penne
Mimollette
Petit moulé
Saint-Paulin
Corbeille de fruits
Yaourt aromatisé
Muffin tulipe choco pépites chocolat
Salade de fruits à la grenadine

MARDI | 12
Nov

Purée de carottes spéculoos betterave
Carottes et chou rouge local râpé
Potage de légumes
Cake aux fromages
Lasagne bolognaise
Boulgour andalouse
Fondue de poireaux
Boulgour pilaf
Brie
Pavé 1/2 sel
Bleu d'Auvergne
Corbeille de fruits
Yaourt aromatisé
Compote de pommes
Bâtonnet glace vanille

 **Produit Local**

 **Spécialité du chef**


 **Plat végétarien**

 **App. Origine Pr**

 **Verges EcoRespon**

 **Plat durable**

 **Pêche responsable**

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

SELF MIDI



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