

Au menu cette semaine - Déjeuner St Martin



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 18
Nov

Potage au butternut

Dips carottes sauce aneth

Friand fromage

Salade de pommes de terre

Couscous végétarien

Chicken wings

Semoule Bio

Légumes couscous

Fraidou

Gouda

Yaourt nature sucré

Crème dessert caramel

Corbeille de fruits

Compote pommes bananes

Yaourt aromatisé

MARDI | 19
Nov

Chou blanc sauce fruits rouges

Coquillettes sauce cocktail

Potage de lentilles

Salami

Crêpe fromage

Rissollette de porc sauce barbecue

Gratin d'épinards

Lentilles Bio

Yaourt nature sucré

Carmembert

Fromy

Corbeille de fruits

Mini-choux vanille chocolat

Yaourt aromatisé

Ananas au sirop

JEUDI | 21
Nov

Salade verte mimollette

Soupe cresson et croûtons

Taboulé

Céleri rémoulade

Blanquette de saumonette

Cheeseburger

Haricots verts

Pommes frites

Saint-Paulin

Petit moulé

Yaourt nature sucré

Brie

Pomme au four

Corbeille de fruits

Yaourt aromatisé

Crostatine aux cerises

VENDREDI | 22
Nov

Potage de légumes

Betterave vinaigrette

Blé sauce Normande

Rillettes de sardines à la tomate

Torsade émincé de poulet sauce normande

Filet de hoki sauce curry

Julienne de légumes au basilic

Torsades

Yaourt nature sucré

Bûchette mi-chèvre

Corbeille de fruits

Fian chocolat

Yaourt aromatisé

Cocktail de fruits

Produit local

Plat végétarien

Verger EcoRespon

Pêche responsable

Nouvelle recette

Plat durable

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

elior

Au menu cette semaine - Déjeuner St Martin

LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN
VEGETARIEN

LUNDI | 25
Nov

- Houmous et mouillettes
- Potage de courgettes
- Penne et ratatouille sauce du soleil
- Céleri remoulade
- Hachis Parmentier
Beurre, farine de seigle, purée, pois chiches
- Ciafouts au poiron et jambon
- Purée de pommes de terre
- Haricots verts
- Yaourt nature sucré
- Brie
- Corbeille de fruits
- Cake marbré
- Pomme à la crème
- Yaourt aromatisé

MARDI | 26
Nov

- Chou rouge local vinaigrette
- Friand fromage
- Potage de poiron
- Coleslaw
carotte, chou blanc
- Riz à l'indienne
- Cordon bleu
- Riz Bio
Petit Bio
- Carottes
- Fondu Président®
- Edam
- Yaourt nature sucré
- Compote de pommes
- Corbeille de fruits
- Yaourt aromatisé
- Semoule au lait

MERCREDI | 27
Nov

- Salade verte locale au maïs
- Salade de pommes de terre
- Potage à la tomate et au basilic
- Salade surimi agrumes
- Spaghetti houmous végétarien
- Nuggets de poisson
- Spaghetti
- Courgettes épices antillaises
- Yaourt nature sucré
- Yaourt aromatisé
- Coulommiers
- Roulé framboises
- Corbeille de fruits
- Yaourt aromatisé
- Cocktail de fruits

JEUDI | 28
Nov

- Potage patates douces curry
- Dips de carottes sauce aneth
carotte Bio
- Mortadelle
- Salade de riz aux petits légumes
- Saucisse fumée
- Végétal pommes de terre fenouil
épinards
- Pommes vapeur
- Gratin de choux-fleurs
- Mimollette
- Fraidou
- Yaourt nature sucré
- Corbeille de fruits
- Yaourt aromatisé
- Mousse chocolat au lait
- Purée pommes manques

VENDREDI | 29
Nov

- Salade verte locale au maïs
- Salade de pommes de terre
- Potage à la tomate et au basilic
- Salade surimi agrumes
- Spaghetti houmous végétarien
- Nuggets de poisson
- Spaghetti
- Courgettes épices antillaises
- Yaourt nature sucré
- Yaourt aromatisé
- Coulommiers
- Roulé framboises
- Corbeille de fruits
- Yaourt aromatisé
- Cocktail de fruits

Produit local
Plat durable
Verger EcoRespon
Spécialité du chef
Plat végétarien
Pêche responsable

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

elior

