

Au menu cette semaine - Déjeuner



MENU À THÈME

LUNDI | 14
Oct

Betteraves

Taboulé

Saucisson à l'ail fumé

Penne aux lentilles et maïs

Rissolette de porc sauce moutarde

Penne

Duo de haricots
verts et haricots beurrés

Yaourt nature sucré

Pavé 1/2 sel

Camembert

Corbeille de fruits 

Crème dessert caramel

MARDI | 15
Oct

Salade tomate et gouda
salade, tomate, gouda

Salade de pommes de terre au curry

Poireaux vinaigrette

Poulet sauce champignons

Filet de colin sauce basquaise 

Courgettes saveur tomate

Riz

Carré

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré

Fourrandise au chocolat

Compote de pommes

MERCREDI | 16
Oct

Concombre vinaigrette

Pain de légumes
fromage, semoule, oeuf, carotte, sauce aigre, ail, oignon, navet,
haricot vert

Chou blanc sauce échalote 

Filet de cabillaud à la crème de persil

Saucisse de Strasbourg

Lentilles blondes

Chou vert braisé

Yaourt nature sucré

Fromage fouetté
au sel de Guérande

Mimolette

Bâtonnet glace vanille

Fruits au sirop à la crème

Corbeille de fruits 

JEUDI | 17
Oct

Pâté de foie

Chou-fleur vinaigrette

Salade verte

Blanquette de colin 

Jambon grillé

Purée de pommes de terre

Petits pois

Yaourt nature sucré

Fraidou

Fondu Président

Compote pommes cassis

Corbeille de fruits 

VENDREDI | 18
Oct

Carottes râpées

Salade verte Mimolette

Croque-monsieur 

Potatoes

Mimolette

Brie

Muffin chocolat

Fromage blanc au
coulis de fruits rouges



Plat
végétarien



Verger
EcoRespon



Pêche
responsabl



Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

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

ST JOSEPH

elior 