

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 02
Mai

Carottes râpées vinaigrette

Cervelas à la vinaigrette



Poulet à la basquaise



Riz créole

Camembert Bio

Cotentin

Corbeille de fruits



Compote pommes bananes

MARDI | 03
Mai

Taboulé aux petits légumes marinés

Rillettes de sardines à la tomate

Sauté de bœuf mironton



Jeunes carottes saveur orientale

Vache qui rit Bio

Petit moulé ail et fines herbes

Velouté aux fruits

Ile flottante caramel

MERCREDI | 04
Mai

Salade Rochelle



Tortellini sauce bleu

Saint-Paulin

Pêche à la crème

LE JOUR DU



JEUDI | 05
Mai

Salade du maraîcher

Céleri rémoulade

Œufs durs béchamel



Purée de pommes de terre

Fraidou

St Môret Bio

Roulé aux framboises

Corbeille de fruits



VENDREDI | 06
Mai

Rosette

Salade mélangée radis emmental

Filet de colin meunière et citron

Haricots verts Bio

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Glace rocket

Petit pot vanille chocolat



Origine France



Label Rouge



Verger EcoRespon



Origine France



Végé Végétarien

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

self

elior


Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 09
Mai

Pamplemousse

Friand au fromage

**Emince de dinde
à l'italienne** 

Torti sauce tomate

**Fromage frais
nature sucré**

Fromage frais
aux fruits Bio


Flan chocolat

Compote pommes

MARDI | 10
Mai

Salade hollandaise

Houmous de lentilles
corail au cumin

Riz à la mexicaine 

Edam Bio

Rondelé au bleu
au lait de brebis

Tarte au flan

Gâteau basque

MERCREDI | 11
Mai

Salade de riz Bio

Pizza napolitaine

Salade verte


Fol épi petit roulé

Petit pot vanille fraise


JEUDI | 12
Mai

Tomate vinaigrette

Haricots verts au maïs

Blanquette de
colin sauce safran 

Semoule Bio

Saint-Nectaire 


Petit moulé


Ananas au sirop

Corbeille de fruits 

VENDREDI | 13
Mai

**Coquillettes
sauce cocktail**

Salade impériale 

**Sauté de porc
sauce forestière** 

Purée de courgettes

Bûchette mi-chèvre

Pavé 1/2 sel

Corbeille de fruits 

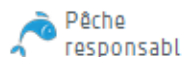
Mousse chocolat au lait



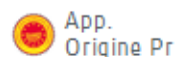
Label
Rouge



Végétarien



Pêche
responsabl



App.
Origine Pr



Verger
EcoRespon



Origine
France

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

self

elior 

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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 16
Mai

Œufs durs mayonnaise

Carottes râpées



Spaghetti houmous végétarien



Fromage frais nature sucré

Fromage frais aux fruits Bio

Compote pommes fraises

Mousse chocolat au lait

MARDI | 17
Mai

Melon vert

Mâche tomate maïs

Chipolatas grillées

Lentilles Bio

Vache qui rit Bio

P'tit Louis

Flan à la vanille

Velouté aux fruits

MERCREDI | 18
Mai

Duo de saucissons



Boulettes de bœuf sauce tomate



Semoule à la tomate Bio

Camembert

Corbeille de fruits



JEUDI | 19
Mai

Friand au fromage

Crêpe au fromage

Emincé de dinde au pesto rouge



Haricots verts

Rondelé ail fines herbes

Fromage fouetté au sel de Guérande

Bâtonnet glace vanille

Corbeille de fruits



VENDREDI | 20
Mai

Dips de carottes sauce ail

Maïs aux deux poivrons

Croquettes de poisson à l'ail

Ratatouille et semoule


Fondu Président


Tomme noire

Rocher coco chocolat

Corbeille de fruits




 Produits locaux

 Végétarien

 Origine France

 Origine France

 Verger EcoRespon

 Label Rouge

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

self

elior 

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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 23
Mai

Coleslaw

Salade des Antilles


Escalope de poulet

Purée de pommes de
terre

Edam Bio

Gouda Bio

Compote pommes
pêches

Corbeille de fruits 

MARDI | 24
Mai

Salade de maïs

Concombre vinaigrette

Couscous végétarien

Fondu Président


Petit moulé ail et fines
herbes

Flan vanille caramel

Cake rhubarbe


MERCREDI | 25
Mai

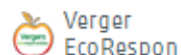
Friand au fromage

Steak haché 

Jeunes carottes
saveur orientale

Yaourt aromatisé

Crème aux œufs à
la vanille 



Verger
EcoRespon



Végétarien



Origine
France



Spécialité
du chef



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

self

elior 

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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 30
Mai

Tomate Bio ciboulette


Céleri rémoulade
aux pommes

**Kefta à l'agneau
sauce cumin**

Papillons Bio

**Fromage frais
nature sucré**

Fromage frais
aux fruits Bio


Corbeille de fruits 

Compote pommes
abricots Bio

MARDI | 31
Mai

Pâté de campagne

Taboulé

**Filet de colin
meunière** 

Poêlée de légumes Bio

Petit moulé

Montboissier

Bâtonnet glace vanille

Petit pot vanille fraise

MERCREDI | 01
Jun

Melon vert

Pilon de poulet rôti

**Pommes de
terre sautées**


St Môret Bio

**Muffin tulipe choco
pépites chocolat**

JEUDI | 02
Jun

Salade hollandaise

Concombre
à la pékinoise

Sauté de bœuf
au paprika 

**Semoule et
carottes Bio**


Mimolette

Edam


Velouté aux fruits

Corbeille de fruits 

VENDREDI | 03
Jun

Toast à l'avocat 

Cake aux légumes 

Blé à l'andalouse 

Brie

Fraidou

Liégeois à la vanille

Crème dessert
au chocolat



Verger
EcoRespon



Pêche
responsabl



Label
Rouge



Nouveauté



Spécialité
du chef



Végétarien

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

self

elior 

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

Au menu cette semaine - Déjeuner

MARDI | 07
Jun

**Mélange salade
noix et pommes**



Saucisson
à l'ail fumé



Beignet de poisson



Purée de pommes de
terre

Camembert Bio

Vache qui rit Bio

Corbeille de fruits



Velouté aux fruits

MERCREDI | 08
Jun

Mâche et croûtons

**Côte de porc
sauce moutarde**



Omelette au fromage



Coquillettes

Yaourt nature sucré

Compote pommes

LE JOUR DU

JEUDI | 09
Jun

Duo concombre maïs

Dips carottes
sauce aneth

Riz méditerranéen



Edam Bio

Fraidou

Tarte noix de coco

Corbeille de fruits



VENDREDI | 10
Jun

Rillettes à la sardine

Betteraves

Emince de dinde
sauce forestière



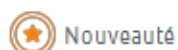
Poêlée du jardin

Mimolette

Fromage fouetté
au sel de Guérande

Œufs à la neige

Flan chocolat



Nouveauté



Origine
France



Pêche
responsabl



Verger
EcoRespon



Végé
Végétarien



Label
Rouge

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

self

elior

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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 13
Jun

Tomate mozzarella

Melon vert

Cordon bleu

Lentilles blondes au jus

**Rondelé au bleu
au lait de brebis**

Fol épi petit roulé

Mousse chocolat au lait

Mousse au chocolat noir

MARDI | 14
Jun

Céleri rémoulade

Carottes râpées

**Sauté de veau
sauce provençale**

Riz de grand-mère

Fraidou

Bûchette mi-chèvre

Corbeille de fruits

Petit pot vanille fraise

MERCREDI | 15
Jun

Salade de riz

**Boulettes de
bœuf sauce tomate**

**Jeunes carottes
saveur du jardin**

Fromage blanc

**Barre bretonne
caramel beurre salé**



JEUDI | 16
Jun

Melon vert

Pizza au fromage

Chips

Mini bonbel

Fol épi petit roulé

Glace rocket

Donuts

LE JOUR DU

VENDREDI | 17
Jun

Poireaux vinaigrette

Salade club

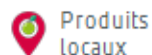
Riz à la mexicaine

P'tit Louis

Gouda Bio

**Crème dessert
au chocolat**

Cocktail de
fruits à la créole



Produits
locaux



Verger
EcoRespon



Origine
France



Végétarien

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

self

elior

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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 20
Jun

**Carottes râpées
vinaigrette**

Salade de lentilles
aux poivrons


Filet de colin
meunière et citron

Semoule Bio

**Fromage frais
nature sucré**

Fromage frais
aux fruits Bio

Compote pommes

Corbeille de fruits 

MARDI | 21
Jun

Salade de penne
vinaigrette

Salade choubidou

**Gnocchis Bio
à la napolitaine**

Saint-Paulin

Fondu Président

Tarte aux pommes

Gâteau basque

MERCREDI | 22
Jun

Salade mélangée
radis emmental

Chipolatas grillées

Saucisse de volaille

**Pommes de
terre sautées**

Montboissier

Flan chocolat

JEUDI | 23
Jun

Friand au fromage

Accras de morue


Chicken wings rôtis

Purée de courgettes

Camembert

Brebis crème

Ananas au sirop

Corbeille de fruits 

VENDREDI | 24
Jun

Semoule à l'andalouse


Chou-fleur vinaigrette

**Steak haché
Bio sauce chasseur**

Haricots verts Bio

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits 

Gaufre fantasia



 Verger
EcoRespon

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

self

elior 

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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 27
Jun

Rosette

Salade de cocos aux
herbes

Beignet calamar
sauce tartare

Semoule aux
petits légumes

Vache qui rit Bio

St Môret Bio


Velouté aux fruits

Bâtonnet glace vanille

MARDI | 28
Jun

Salade hollandaise

Carottes râpées
vinaigrette

Jambon 


Jambon de poulet

Purée de pommes de
terre

Tomme blanche

Fromage fouetté
au sel de Guérande

Cocktail de
fruits à la créole

Corbeille de fruits 

MERCREDI | 29
Jun

Accras de morue

Cordon bleu

Jeunes carottes
saveur du midi


Emmental

Compote pommes
fraises

JEUDI | 30
Jun

Tomate vinaigrette

Œufs durs
sauce cocktail


Emincé de dinde
à l'antillaise 

Poêlée du jardin

Saint-Paulin


Gouda

Gaufre fantasia

Corbeille de fruits 

VENDREDI | 01
Jul

Salade mélangée
radis emmental
Salade provençale

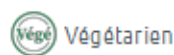
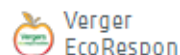
Couscous
végétarien 

Mimolette

Edam Bio

Mousse chocolat au lait

Mousse au chocolat noir



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

self

elior 

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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 04
Jul

Betteraves

Salade verte aux noix

Tortellini sauce tomate

Tomme blanche


Coulommiers

Corbeille de fruits 

Flan à la vanille

MARDI | 05
Jul

Salade hollandaise

Cake aux légumes 

Filet de colin
meunière et citron

Carottes Bio à la crème

Edam Bio

Mimolette

Compote pommes
pêches

Liégeois au chocolat

MERCREDI | 06
Jul

Melon vert

Kefta d'agneau
sauce romarin

Purée de pommes de
terre

Petit moulé ail et fines
herbes

Roulé au chocolat

JEUDI | 07
Jul

Taboulé

Duo concombre maïs

Pilon de poulet rôti

Farfalle

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Glace rocket

Petit pot vanille fraise



Vergers
EcoRespon



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

self

elior 