

## Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 02  
Mai

**Carottes râpées  
vinaigrette**

Poulet à  
la basquaise

**Riz créole**

Cotentin

Compote pommes  
bananes

MARDI | 03  
Mai

**Taboulé aux petits  
légumes marinés**

**Sauté de bœuf  
mironton**

**Jeunes carottes  
saveur orientale**

**Vache qui rit Bio**

**Velouté aux fruits**

MERCREDI | 04  
Mai

**Salade Rochelle**

Tortellini sauce bleu

**Saint-Paulin**

Pêche à la crème

VENDREDI | 06  
Mai

**Rosette**

**Filet de colin  
meunière et citron**

**Haricots verts Bio**

**Yaourt nature sucré**

Banane



Label  
Rouge

Origine  
France

Verger  
EcoRespon

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

Friand au fromage

Emince de dinde  
à l'italienne 


Torti sauce tomate

Fromage frais  
nature sucré

Flan chocolat

MARDI | 10  
Mai

Salade hollandaise

Riz à la mexicaine 

Rondelé au bleu  
au lait de brebis

Tarte au flan

MERCREDI | 11  
Mai

Salade de riz Bio

Pizza napolitaine


Salade verte

Fol épi petit roulé


Petit pot vanille fraise

JEUDI | 12  
Mai

Haricots verts au maïs

Blanquette de  
colin sauce safran 


Semoule Bio

Saint-Nectaire 

Ananas au sirop

VENDREDI | 13  
Mai

Coquillettes  
sauce cocktail

Sauté de porc  
sauce forestière 

Purée de courgettes

Pavé 1/2 sel

Mousse chocolat au lait



Label  
Rouge



Végé  
Végétarien



Pêche  
responsabl



App.  
Origine Pr



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

Carottes râpées 

Spaghetti houmous  
végétarien 

Fromage frais  
nature sucré

Mousse chocolat au lait

MARDI | 17  
Mai

Melon vert


Chipolatas grillées


Lentilles Bio

Vache qui rit Bio

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

Emincé de dinde  
au pesto rouge 

Haricots verts

Fromage fouetté  
au sel de Guérande

Bâtonnet glace vanille

VENDREDI | 20  
Mai

Dips de carottes  
sauce ail


Croquettes de poisson  
à l'ail


Ratatouille et semoule

Fondu Président

Rocher coco chocolat




 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

Salade des Antilles

Escalope de poulet


Purée de pommes de  
terre

Gouda Bio

Corbeille de fruits 

MARDI | 24  
Mai

Salade de maïs


Couscous  
végétarien 

Fondu Président

Flan vanille caramel


MERCREDI | 25  
Mai

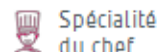
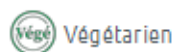
Friand au fromage

Steak haché 

Jeunes carottes  
saveur orientale

Yaourt aromatisé

Crème aux œufs à  
la vanille 



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

Céleri rémoulade  
aux pommes

Kefta à l'agneau  
sauce cumin


Papillons Bio

Fromage frais  
aux fruits Bio

Corbeille de fruits 

MARDI | 31  
Mai

Taboulé

Filet de colin  
meunière 

Poêlée de légumes Bio

Petit moulé

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

Sauté de bœuf  
au paprika 


Semoule et  
carottes Bio

Mimolette

Velouté aux fruits

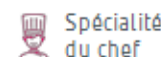
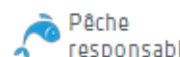
VENDREDI | 03  
Jun

Cake aux légumes 

Blé à l'andalouse 

Fraidou

Liégeois à la vanille



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

Saucisson  
à l'ail fumé



Beignet de poisson



Purée de pommes de  
terre

Vache qui rit Bio

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

Riz méditerranéen



Fraidou

Corbeille de fruits



VENDREDI | 10  
Jun

Betteraves

Emince de dinde  
sauce forestière



Poêlée du jardin

Fromage fouetté  
au sel de Guérande

Flan chocolat



Origine  
France



Pêche  
responsable



Végé  
Végétarien



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

LUNDI | 13  
Jun

Melon vert

Cordon bleu

Lentilles blondes au jus

Rondelé au bleu  
au lait de brebis

Mousse chocolat au lait

MARDI | 14  
Jun

Carottes râpées

Sauté de veau  
sauce provençale

Riz de grand-mère

Fraidou

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

Fol épi petit roulé

Glace rocket

LE JOUR DU



VENDREDI | 17  
Jun

Salade club

Riz à la mexicaine



P'tit Louis

Cocktail de  
fruits à la créole



Produits  
locaux



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**

Filet de colin  
meunière et citron

Semoule Bio

Fromage frais  
aux fruits Bio


**Compote pommes**

MARDI | 21  
Jun

Salade de penne  
vinaigrette

**Gnocchis Bio  
à la napolitaine**

Fondu Président

Corbeille de fruits 

MERCREDI | 22  
Jun

Salade mélangée  
radis emmental

**Chipolatas grillées**

**Pommes de  
terre sautées**

**Montboissier**

Flan chocolat


JEUDI | 23  
Jun

Friand au fromage

Pilon de poulet rôti

Purée de courgettes

**Camembert**

Corbeille de fruits 

VENDREDI | 24  
Jun

Semoule à l'andalouse


**Steak haché  
Bio sauce chasseur**

**Haricots verts Bio**

**Yaourt nature sucré**

Gaufre fantasia



 Vergers  
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

Beignet calamar  
sauce tartare


Semoule aux  
petits légumes

Vache qui rit Bio

Velouté aux fruits

MARDI | 28  
Jun

Carottes râpées  
vinaigrette

Jambon 

Jambon de poulet

Purée de pommes de  
terre

Fromage fouetté  
au sel de Guérande

Cocktail de  
fruits à la créole

MERCREDI | 29  
Jun

Accras de morue

Cordon bleu


Jeunes carottes  
saveur du midi

Emmental

Compote pommes  
fraises

JEUDI | 30  
Jun

Œufs durs  
sauce cocktail


Emincé de dinde  
à l'antillaise 

Poêlée du jardin

Gouda

Gaufre fantasia

VENDREDI | 01  
Jul

Salade mélangée  
radis emmental 

Couscous  
végétarien

Mimolette

Mousse chocolat au lait



Origine  
France



Label  
Rouge



Végé  
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

LUNDI | 04  
Jul

**Betteraves**

**Tortellini sauce tomate**

**Tomme blanche**

**Corbeille de fruits**



MARDI | 05  
Jul

**Salade hollandaise**

**Filet de colin  
meunière et citron**

**Carottes Bio à la crème**

**Edam Bio**

**Compote pommes  
pêches**

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**

**Pilon de poulet rôti**

**Farfalle**

**Yaourt nature sucré**

**Petit pot vanille fraise**



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