

Au menu cette semaine - Déjeuner


LUNDI | 09
Mai

Tomate persillée

Assiette de salami

Sardines à l'huile

Lasagne bolognaise

Sauté de porc à la provençale 


Cordiale de légumes

Potatoes

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Camembert

Corbeille de fruits 

Crostatine à l'abricot


MARDI | 10
Mai

Céleri rémoulade

Coleslaw
carotte, chou blanc

Friand au fromage

Cordon bleu

Omelette sauce basquaise 


Piperade

Torti sauce tomate

Yaourt nature sucré Bio
Pât BIO

Edam

Fraidou

Corbeille de fruits 

Compote pommes bananes

MERCREDI | 11
Mai

Melon à l'italienne

Sauté de volaille à l'indienne


Riz de grand-mère

Poêlée de légumes verts
brocoli, haricots, petits pois, courgettes


Tarte pommes noix

JEUDI | 12
Mai

Duo concombre maïs

Carottes râpées 

Pâté de foie

Paupiette de poisson blanc 

Pizza royale

Brocolis

Pommes cubes rissolées

Gouda Bio

Yaourt nature sucré

Cotentin

Gaufre fantasia


Corbeille de fruits 

VENDREDI | 13
Mai

Salade club
feuille de chêne, épaule, emmental, tomate

Salade brésilienne
riz, carotte, maïs, haricot rouge, petits pois

Haricots verts au maïs

Blanquette de colin sauce safran 

Pilon de poulet rôti

Purée de pommes de terre

Gratin de légumes
Julienne de légumes, emmental, Sauce béchamel

Tomme blanche

Yaourt nature sucré

Petit moulé

Corbeille de fruits 

Pêche au sirop



Origine France



Verger EcoRespon



Végétarien



Produits locaux



Pêche responsable

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 

Au menu cette semaine - Déjeuner


LE JOUR DU 

LUNDI | 16
Mai

Coquillettes sauce cocktail

Taboulé

couscous, tomate, concombre, menthe, huile, poivrons

Salade impériale 

feuille de chêne, carotte, pomme

Filet de colin meunière et citron

Escalope de poulet sauce curry

Epinards branche indi


Boulgour pilaf Bio

boulgour bio

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Coulommiers


Corbeille de fruits 


Riz au lait sauce fruits rouges

MARDI | 17
Mai

Œufs durs mayonnaise

Pâté de campagne

Carottes râpées vinaigrette 

Pennes végétal lentilles et curry 

Sauce carbonara


Penne

Fondue de poireaux

Yaourt nature sucré

Gouda

Petit moulé


Corbeille de fruits 

Mousse chocolat au lait


JEUDI | 19
Mai


Salade verte au maïs

Duo de saucissons

saucisson nature et fumé 

Sardines à l'huile

Poulet sauce champignons 

Suprême de hoki 

Pommes frites

Chou-fleur Bio persillés

Fleur BIO

Camembert

Yaourt nature sucré

Fraidou


Compote de pommes


Corbeille de fruits 

VENDREDI | 20
Mai

Céleri rémoulade

Mini-pizza

Smoothie à la betterave 

Pavé de colin sauce safranée 

Chili con carne

boeuf, haricot rouge, oignon, tomate, maïs, poivrons


Riz Bio pilaf

Haricots verts


Edam


Yaourt nature sucré


Vache qui rit

Gâteau au chocolat 


Corbeille de fruits 


 Produits locaux


 Verger EcoRespon

 Nouveauté

 Origine France

 Pêche responsable

 Bleu Blanc Coeur

 Spécialité du chef



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe


ST JOSEPH

elior 

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


Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 23
Mai

Carottes râpées 

Rosette

Pamplemousse

Colin sauce crème et curry 

Saucisse de volaille


Ratatouille

Coquillettes Bio
Plant BIO

Cotentin

Tomme blanche

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits 

Muffins au chocolat

MARDI | 24
Mai

Concombre alpin

Salade de pâtes sauce andalouse

Saucisson à l'ail

Galopin de veau forestier

Paupiette de saumon sauce crème


Courgettes saveur du midi


Gratin de pommes de terre

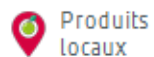
Carré de l'est

Yaourt nature sucré

Pavé 1/2 sel

Compote pommes bananes 

Corbeille de fruits 



Produits
locaux



Pêche
responsabl



Verger
EcoRespon



Spécialité
du chef



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

ST JOSEPH

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 vinaigrette

Carottes râpées vinaigrette 

Taboulé


Pilon de poulet rôti

Filet de colin meunière et citron

Ratatouille


Penne

Gouda

Yaourt nature sucré Bio 

Petit moulé

Bâtonnet glace vanille

Corbeille de fruits 

MARDI | 31
Mai

Betteraves

Pâté de campagne

Salade verte aux noix

Quenelles de brochet sauce
Nantua

Nuggets de volaille


Riz Bio 

Carottes Vichy 

Tomme blanche

Coulommiers


Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits 

Madeleine

JEUDI | 02
Jun

Œufs durs mayonnaise

Salade de riz 
riz, haricot rouge, poivrons

Accras de morue

Filet de lieu
noir sauce au curry

Pizza au fromage

Piperade

Pommes sautées


Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé


Camembert


Gaufre fantasia

VENDREDI | 03
Jun

Salade hollandaise 
salade, tomate, poivres

Concombre à la pékinoise
concombre, ciboulette, carotte, radis, gingembre, huile

Saucisson à l'ail fumé 

Blé égrené marocaine 

Boulettes de bœuf sauce
provençale


Haricots verts à la provençale

Blé Bio 

Cotentin


Yaourt nature sucré

Mimolette


Gâteau au yaourt 

Corbeille de fruits 





 Produits locaux

 Verger EcoRespon

 Pêche responsable

 Origine France

 Végétarien

 Spécialité du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

ST JOSEPH

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 

MARDI | 07
Jun


Mini-pizza

Hachis Parmentier

Omelette nature


Haricots verts Bio
Plat BIO

Purée de pommes de terre

Fromage blanc 

Yaourt nature sucré

Croûte noire

Corbeille de fruits 


Flan à la vanille


JEUDI | 09
Jun

Melon jaune

Salade verte au surimi

Taboulé

Escalope de volaille
sauce de bourgogne 

Blanquette de colin 

Potatoes

Ratatouille

Saint-Paulin

Yaourt nature sucré

Vache qui rit

Compote de pommes


Corbeille de fruits 

VENDREDI | 10
Jun

Duo concombre maïs

Pamplemousse

Œufs durs mimosa

Coquillettes tandoori 

Lasagne bolognaise


Courgettes saveur du midi


Coquillettes Bio
Plat BIO

Yaourt nature sucré


Tomme blanche

Fraidou

Corbeille de fruits 


Gâteau au yaourt à la vanille 





 Produits locaux

 Verger EcoRespon

 Nouveauté

 Pêche responsable

 Végétarien

 Spécialité du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

ST JOSEPH

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 | 13
Jun

Pâté de foie

Rillettes à la sardine

Salade verte au maïs

Filet de colin meunière et citron

Sauté de volaille sauce curry


Boullgour aux petits légumes

Fondue de poireaux

Carré de l'est

Tomme blanche

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits 

Muffins au chocolat

MARDI | 14
Jun

Taboulé

Melon jaune

Betterave vinaigrette agrume

Ravioli à la volaille

Quenelles de brochet sauce aurore


Jeunes carottes

Farfalle

Camembert

Fraidou

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits 

Compote pommes bananes

JEUDI | 16
Jun


Coleslaw

carotte, chou blanc

Salade verte aux croûtons

Saucisson à l'ail

Grilladou de bœuf basquaise

Omelette au fromage 


Pommes cubes rissolées

Courgettes Bio à la persillade Plat Bio

Yaourt nature sucré

Gouda

Fondu Président

Corbeille de fruits 


Petit pot vanille chocolat

VENDREDI | 17
Jun

Poireaux vinaigrette

Salade club
feuille de chêne, échalote, emmental, tomate

Mortadelle

Blanquette de colin 

Chipolatas aux herbes

Haricots verts à la provençale

Riz créole


Yaourt nature sucré

Brie


Petit moulé

Corbeille de fruits 



 Verger
EcoRespon

 Végétarien

 Pêche
responsabl

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 

Au menu cette semaine - Déjeuner


LE JOUR DU 


LUNDI | 20
Jun

Tomate vinaigrette

Salade mélangée radis emmental
salade, emmental, radis, Vinaigrette

Coquillettes sauce cocktail

Paupiette de poisson blanc 

Colombo de poulet 

Légumes de couscous


Semoule berbère

Saint-Paulin


Yaourt nature sucré Bio
Filet BIO

Pavé 1/2 sel

Roulé aux myrtilles


Corbeille de fruits 

MARDI | 21
Jun

Carottes râpées vinaigrette 

Duo concombre maïs

Œufs durs sauce cocktail

Boulgour à la cantonaise 

Paupiette de veau sauce chasseur

Boulgour pilaf Bio
boulgour bio


Brunoise de légumes

Yaourt nature sucré

Coulommiers

Petit moulé

Ananas au sirop


Corbeille de fruits 

JEUDI | 23
Jun


Salade verte

Rosette

Salade mélangée radis emmental
salade, emmental, radis, Vinaigrette

Filet de hoki sauce basquaise 

Saucisse de volaille

Coquillettes tomate sauge 

Petits pois

Edam

Yaourt nature sucré

Cotentin

Corbeille de fruits 


Compote pommes bananes


VENDREDI | 24
Jun

Duo de pastèque et tomate

Pamplemousse

Friand au fromage

**Filet de lieu
à la crème de persil** 

Omelette sauce basquaise 

Brocolis Bio
Filet BIO

Riz de grand-mère

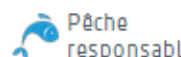
Fraidou

Yaourt nature sucré

Tomme blanche

Gâteau aux abricots

Corbeille de fruits 



Pêche
responsabl



Nouveauté



Verger
EcoRespon



Produits
locaux



Végé
Végétarien



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

ST JOSEPH

elior 

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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 27
Jun

Concombre alpin

Salade de riz
riz, haricot rouge, poivrons

Tomate vinaigrette

Filet de colin meunière et citron

Sauté de veau Marengo


Courgettes saveur orientale

Blé Bio
Plant BIO

Yaourt nature sucré


Gouda

Pavé 1/2 sel


Corbeille de fruits 

Barre bretonne caramel beurre salé


MARDI | 28
Jun

Carottes râpées 

Salade verte

Duo de saucissons
saucisson nature et fumé 

Nuggets de volaille

Filet de lieu noir sauce safranée 


Ratatouille

Boullgour pilaf

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Coulommiers

Corbeille de fruits 

Bâtonnet glace vanille

JEUDI | 30
Jun

Betteraves

Melon jaune

Duo courgettes et tomates
courgettes, tomate, échalote, basilic, edam

Quenelles de brochet sauce
Nantua

Pizza royale


Potatoes

Courgettes saveur du midi

Yaourt nature sucré Bio
Plant BIO

Emmental

Fraidou

Corbeille de fruits 

Cocktail de fruits


VENDREDI | 01
Jul

Tomate vinaigrette

Salade verte aux croûtons

Œufs durs sauce cocktail

Rôti de veau farci au persil

Poissonnette 

Epinards à la crème


Coudes

Saint-Paulin

Gouda

Yaourt nature sucré

Gaufre fantasia

Corbeille de fruits 



Verger
EcoRespon



Produits
locaux



Origine
France



Pêche
responsabl



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 

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 04
Jul

Salade mélangée radis emmental

salade, emmental, radis, Vinaigrette

Salade provençale

feuille de chêne, tomate, poivrons, anchois

Salade brésilienne

riz, carotte, maïs, haricot rouge, petits pois

Merguez

Paupiette de saumon sauce crème

Semoule Bio

Plat BIO

Légumes de couscous

Cotentin

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

Corbeille de fruits



MARDI | 05
Jul

Betteraves

Pastèque

Salade verte aux noix

Penne romagnola

penne, Sauce romagnola

Boulettes de bœuf à la basquaise

Haricots beurre en persillade

Farfalle

Tomme blanche

Coulommiers


Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



Bâtonnet glace vanille



 Verger
EcoRespon

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

ST JOSEPH

elior 

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