

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 09  
Mai

Tomate persillée

Lasagne bolognaise

Cordiale de légumes

Camembert

Corbeille de fruits



MARDI | 10  
Mai

Coleslaw  
carotte, chou blanc

Cordon bleu

Piperade

Torti sauce tomate

Yaourt nature sucré Bio  
Pât Bio

Compote pommes bananes

JEUDI | 12  
Mai

Carottes râpées



Paupiette de poisson blanc



Brocolis

Gouda Bio

Gaufre fantasia

VENDREDI | 13  
Mai

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

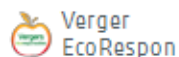
Blanquette de colin sauce safran



Gratin de légumes  
Julienne de légumes, emmental, Sauce béchamel

Yaourt nature sucré

Pêche au sirop



Verger  
EcoRespon



Produits  
locaux



Pêche  
responsabl

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 | 16  
Mai


Taboulé

couscous, tomate, concombre, menthe, huile, poivrons

Filet de colin meunière et citron

Epinards branche indi

Coulommiers

Corbeille de fruits 

MARDI | 17  
Mai

Œufs durs mayonnaise

Sauce carbonara


Penne

Yaourt nature sucré

Mousse chocolat au lait

JEUDI | 19  
Mai

Salade verte au maïs

Poulet sauce champignons 


Pommes frites

Camembert

Compote de pommes


VENDREDI | 20  
Mai

Mini-pizza


Pavé de colin sauce safranée 


Haricots verts


Yaourt nature sucré


Gâteau au chocolat 



 Verger  
EcoRespon

 Nouveauté

 Pêche  
responsabl

 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

Rosette

Saucisse de volaille

Coquillettes Bio  
Filat BIO

Tomme blanche

Muffins au chocolat

MARDI | 24  
Mai

Saucisson à l'ail


Paupiette de saumon sauce crème

Gratin de pommes de terre

Yaourt nature sucré

Compote pommes bananes



 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

Pilon de poulet rôti

Penne

Yaourt nature sucré Bio  
Filat BIO

Bâtonnet glace vanille


MARDI | 31  
Mai

Betteraves

Nuggets de volaille


Riz Bio  
Filat BIO

Coulommiers

Corbeille de fruits 

JEUDI | 02  
Jun

Œufs durs mayonnaise

Filet de lieu  
noir sauce au curry 

Pommes sautées

Camembert

Gaufre fantasia

VENDREDI | 03  
Jun

Salade hollandaise  
salade, tomate, poivré

Boulettes de bœuf sauce  
provençale

Blé Bio  
Filat BIO

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits 



 Verger  
EcoRespon  Pêche  
responsabl

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


Haricots verts Bio  
Flat BIO

Croûte noire

Flan à la vanille

JEUDI | 09  
Jun

Melon jaune

Blanquette de colin 


Potatoes

Yaourt nature sucré

Compote de pommes


VENDREDI | 10  
Jun

Œufs durs mimosa


Coquillettes tandoori 

Courgettes saveur du midi


Tomme blanche

Gâteau au yaourt à la vanille 



 Pêche  
responsabl

 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

Rillettes à la sardine

Sauté de volaille sauce curry

Boullgour aux petits légumes

Tomme blanche

Muffins au chocolat

MARDI | 14  
Jun

Melon jaune

Quenelles de brochet sauce aurore

Jeunes carottes

Camembert

Compote pommes bananes

JEUDI | 16  
Jun

Saucisson à l'ail

Grilladou de bœuf basquaise


Pommes cubes rissolées

Gouda

Petit pot vanille chocolat


VENDREDI | 17  
Jun

Salade club  
feuille de chêne, épaule, emmental, tomate

Blanquette de colin 

Haricots verts à la provençale

Brie

Corbeille de fruits 



 Pêche  
responsabl  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

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 20  
Jun

Tomate vinaigrette

Paupiette de poisson blanc 

Semoule berbère

Yaourt nature sucré Bio  
Pât Bio

Roulé aux myrtilles

MARDI | 21  
Jun

Œufs durs sauce cocktail

Paupiette de veau sauce chasseur

Boulgour pilaf Bio  
boulgour bio

Brunoise de légumes

Coulommiers

Ananas au sirop

JEUDI | 23  
Jun

Salade mélangée radis emmental  
salade, emmental, radis, Vinaigrette

Saucisse de volaille


Petits pois

Yaourt nature sucré

Compote pommes bananes

VENDREDI | 24  
Jun

Duo de pastèque et tomate


Omelette sauce basquaise 

Riz de grand-mère

Tomme blanche

Gâteau aux abricots



 Pêche  
responsable

 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

Tomate vinaigrette


Filet de colin meunière et citron


Courgettes saveur orientale

Yaourt nature sucré

Barre bretonne caramel beurre salé

MARDI | 28  
Jun

Carottes râpées 

Filet de lieu noir sauce safranée 

Boulgour pilaf

Coulommiers

Bâtonnet glace vanille

JEUDI | 30  
Jun

Melon jaune

Quenelles de brochet sauce  
Nantua


Courgettes saveur du midi

Emmental

Cocktail de fruits

VENDREDI | 01  
Jul

Tomate vinaigrette

Poissonnette 

Coudes

Yaourt nature sucré

Gaufre fantasia



Produits  
locaux



Pêche  
responsabl

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 | 04  
Jul


Salade provençale  
feuille de chêne, tomate, poivrons, anchois

Paupiette de saumon sauce crème

Légumes de couscous

Cotentin

Compote de pommes

Corbeille de fruits 

MARDI | 05  
Jul

Pastèque


Boulettes de bœuf à la basquaise

Farfalle

Coulommiers

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