

# Au menu cette semaine - Déjeuner

**LUNDI** | 06 Mar

Carottes râpées vinaigrette

Betterave vinaigrette agrume

Pâté de foie

Pilon de poulet sauce barbecue

Saumonette



Chou-fleur en gratin

Torsade

Bûchette mi-chèvre

Yaourt nature sucré

Fraidou

Corbeille de fruits



Madeleine

**MARDI** | 07 Mar

**Soupe à l'oignon**

oignon, pomme de terre, bouillon volaille

Chou blanc vinaigrette

Coquillettes sauce cocktail

Saucisse de volaille

Blanquette de colin



**Purée de patates douces et pommes de terre**



Petits pois

Yaourt nature sucré

Vache qui rit

Camembert

Corbeille de fruits



Compote de pommes

**LE JOUR DU** 

**JEUDI** | 09 Mar

Salade brie raisins

Potage aux légumes

Rillettes à la sardine



Chicken wings rôtis

Omelette nature



Pommes frites

Céleri béchamel

Saint-Paulin

Pavé 1/2 sel

Yaourt nature sucré

Liégeois au chocolat

Corbeille de fruits



**VENDREDI** | 10 Mar

Salade verte

Friand au fromage

Chou-fleur vinaigrette

**Riz à la mexicaine**

tomate, haricot rouge, ail, riz, poivron



Chili con carne

boeuf, haricot rouge, oignon, tomate, maïs, poivron

Riz créole

Julienne de légumes

Fondu Président

Brie

Yaourt nature sucré

Gâteau au yaourt



Corbeille de fruits



Pêche responsable



Verger EcoRespon



Spécialité du chef



Signature Elior



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

**ST JOSEPH**

**elior** 

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU



LUNDI | 13 Mar

Salade de penne vinaigrette

Velouté d'asperges

Salade colombienne

haricot rouge, feuille de chêne, maïs, cœur de palmier

Stick de poisson pané



Boudin noir

Jeunes carottes saveur orientale

Purée de pommes de terre

Yaourt nature sucré

Petit moulé

Coulommiers

Corbeille de fruits



Compote pommes bananes

MARDI | 14 Mar

Betteraves

Céleri rémoulade

Pain de légumes

fromage blanc, semoule, œuf, carotte, Sauce aneth, ail, oignon

Semoule à la cantonaise



Pilon de poulet rôti

Semoule aux épices

Légumes de couscous

Brie

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



Liégeois au chocolat

JEUDI | 16 Mar

Salade de pommes  
de terre au curry

Friand au fromage

Duo choux blanc et rouge

Chipolatas grillées

Acras à la morue

Torsade

Brunoise de légumes

Gouda

Fraidou

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

Corbeille de fruits



VENDREDI | 17 Mar

Salade verte

Caviar de betteraves

Macédoine mayonnaise

Cordon bleu

Pavé de colin



Haricots beurre saveur antillaise

Purée de pommes de terre

Yaourt nature sucré

Pavé 1/2 sel

Camembert

Tarte aux pommes

Corbeille de fruits



Pêche  
responsable



Verger  
EcoRespon



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

## LE JOUR DU

LUNDI | 20 Mar

Potage aux légumes

Mélange salade noix et pommes

Pâté de campagne

Filet de colin meunière et citron

Chili végétarien   
haricot rouge, aubergine Bio, sauce tomate, courgette

Riz pilaf

Petits pois

Vache qui rit

Bûchette mi-chèvre

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits 

Yaourt aromatisé

MARDI | 21 Mar

Salade verte

Bouillon de légumes  
aux vermicelles

Salade de pomme  
de terre sauce tartare 

Grilladou de bœuf à la diable

Boullgour aux lentilles et maïs 

Carottes béchamel

Boullgour pilaf

Camembert

Fraidou

Yaourt nature sucré

Barre bretonne

Corbeille de fruits 



## INDE NEW DÉLICES

JEUDI | 23 Mar

Pâté de foie

Pamplemousse

Soupe à l'oignon  
oignon, pomme de terre, bouillon volaille

Sauté de dinde à la basquaise

Omelette au fromage 

Ratatouille

Pommes cubes rissolées

Yaourt nature sucré

Pavé 1/2 sel

Tomme blanche

Ananas au sirop

Corbeille de fruits 

## LE JOUR DU

VENDREDI | 24 Mar

Chou blanc aux épices

Houmous de haricots  
blancs au curry

Pain de légumes  
fromage blanc, semoule, oeuf, carotte, sauce aneth, ail, oignon

Chicken wings rôtis

Macaronis égrené tomate 

Epinards branche indi

Macaroni saveur orientale

Yaourt nature sucré

Vache qui rit

Coulommiers

Gâteau citron amande 

Corbeille de fruits 



Végétarien



Vergers  
EcoRespon



Nouveauté



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 

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU



LUNDI | 27 Mar

Velouté carotte  
coco curcuma



Mélange salade noix et pommes

Boullgour à l'oriental

boullgour, raisin, abricot, Vinaigrette au cumin, petits pois, pois

Dhal de lentilles vertes et riz



Filet de colin meunière et citron

Riz créole

Haricots verts

Saint-Paulin

Fondus Président

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



Mousse au chocolat noir

MARDI | 28 Mar

Betterave à la vinaigrette

Chou blanc sauce échalote

Salade de pommes  
de terre au curry

Merguez

Semoule méditerranéenne



Semoule aux épices

Brocolis

Yaourt nature sucré

Petit moulé

Bûchette mi-chèvre

Corbeille de fruits



Compote pommes bananes

JEUDI | 30 Mar

Endives vinaigrette

Taboulé aux petits légumes marinés

Salade de pois chiches

Colombo de poulet



Saumonette sauce citron



Potatoes

Courgettes à l'orientale

Tomme blanche

Fraidou

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits



VENDREDI | 31 Mar

Céleri rémoulade aux pommes

Friand au fromage

Betterave vinaigrette agrume

Boulettes au  
veau sauce poivrée

Poissonnette

Carottes braisées

Purée de pommes de terre

Mimolette

Pavé 1/2 sel

Yaourt nature sucré

Tarte au chocolat

Corbeille de fruits



Signature  
Elior



Nouveauté



Verger  
EcoRespon



Végétarien



Spécialité  
du chef



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

**LUNDI** | 03  
Avr

**Pain de légumes**

fromage blanc, semoule, oeuf, carotte, Sauce aneth, ail, oignon

**Coleslaw**

carotte, chou blanc

Œufs durs mayonnaise

**Penne sauce fromagère  
aux poissons**

Saucisse de volaille

Duo brocolis &  
chou-fleur aux amandes

Penne

Yaourt nature sucré

Vache qui rit

Camembert

Corbeille de fruits



Compote pommes cassis

**MARDI** | 04  
Avr

**Riz sauce mimorave**



Salade verte

Houmous de pois  
cassés à la menthe

**Haut de cuisse sauce USA**

Blaff de poisson



Cordiale de légumes

Blé pilaf

Yaourt nature sucré

Fondu Président

Brie

Corbeille de fruits



Fromage blanc à la pêche

**JEUDI** | 06  
Avr

**Chou blanc sauce échalote**

**Boulgour à l'oriental**

boulgour, raisin, abricot, Vinaigrette au cummin, petits pois, pois

Macédoine à la mayonnaise

**Blanquette de colin des îles**



**Penne à la bolognaise**

Boeuf, porc, penne, pois chiche, sauce tomate

Penne

Blettes au gratin sauce béchamel

Edam

Vache qui rit

Yaourt nature sucré

Flan à la vanille

Corbeille de fruits



**VENDREDI** | 07  
Avr

**Carottes râpées vinaigrette**

Poireaux vinaigrette

**Salade colombienne**

haricot rouge, feuille de chêne, maïs, cœur de palmier

**Lasagne bolognaise**

Saumonette sauce poivre vert



Pommes grenailles rôties

Petits pois aux champignons

Petit moulé

Bûchette mi-chèvre

Yaourt nature sucré

Gaufre de liège chocolat

Corbeille de fruits



Vergers  
EcoRespon



Nouveauté



Spécialité  
du chef



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 

MARDI | 11  
Avr

Penne sauce cocotte 

Salade brie raisins

Poireaux vinaigrette

Ravioli à la volaille

Boulgour à la cantonnaise 

Carottes braisées

Boulgour pilaf

Yaourt nature sucré

Petit moulé

Bûchette mi-chèvre

Corbeille de fruits 

Compote de pommes

JEUDI | 13  
Avr

Croquant de salade

salade, ananas, tomate, Vinaigrette, pêche

Chou blanc vinaigrette

Pain de légumes

fromage blanc, semoule, oeuf, carotte, Sauce aneth, ail, oignon

Saucisse de Toulouse au four

Blanquette de colin 

Petits pois

Pommes frites

Brie

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Liégeois à la vanille

Corbeille de fruits 

LE JOUR DU 

VENDREDI | 14  
Avr

Chou-fleur vinaigrette

Riz sauce mimorave 

Mélange salade noix et pommes

Grilladou de bœuf basquaise

Crêpe fromage

Purée de pommes de terre

Haricots beurre saveur du midi

Yaourt nature sucré

Fraidou

Camembert

Corbeille de fruits 

Barre bretonne



Nouveauté



Végétarien



Verger  
EcoRespon



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** | 17 Avr

**Coleslaw**  
carotte, chou blanc

Carottes râpées

Taboulé aux petits légumes marinés

**Poissonnette**

Coquillettes tandoori 

**Brocolis**

Coquillettes

**Saint-Paulin**

Vache qui rit

Yaourt nature sucré

**Crème dessert au chocolat**

Corbeille de fruits 

**MARDI** | 18 Avr

**Betterave vinaigrette agrume**

Salade verte

Riz sauce mimorave 

**Chili con carne**

boeuf, haricot rouge, oignon, tomate, maïs, poivron

Blaff de poisson 

Riz pilaf

Courgettes saveur du midi

**Yaourt nature sucré**

Pavé 1/2 sel

Brie

**Corbeille de fruits** 

Compotée pommes spéculoos



**LES DÉLICIEUSES  
PÂQUES DU CHEF**

**JEUDI** | 20 Avr

**Chou-fleur sauce aurore**

Salade hollandaise  
salade, tomate, gouda

Salade de pommes  
de terre au curry

**Rôti de porc au jus**

Omelette au fromage 

Pommes sautées

Julienne de légumes

**Yaourt nature sucré**

Petit moulé

Carré

**Corbeille de fruits** 

Riz au lait sauce fruits rouges

**VENDREDI** | 21 Avr

**Salade mélangée radis emmental**  
salade, emmental, radis, Vinaigrette

Salade verte et œuf dur

Macédoine à la mayonnaise

**Moules gratinées** 

Saucisse de volaille

Jardinière de légumes

Macaroni

**Tomme blanche**

Vache qui rit

Yaourt nature sucré

**Gâteau intense au chocolat** 

Corbeille de fruits 



Végétarien



Verger  
EcoRespon



Nouveauté



Spécialité  
du chef



Poisson  
frais



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** 