

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 06
Mar

Pâté de foie

Pilon de poulet sauce barbecue

Chou-fleur en gratin

Torsade

Yaourt nature sucré

Madeleine

MARDI | 07
Mar

Coquillettes sauce cocktail

Saucisse de volaille

Purée de patates
douces et pommes de terre 

Petits pois

Camembert

Compote de pommes

LE JOUR DU 

JEUDI | 09
Mar

Potage aux légumes

Chicken wings rôtis

Omelette nature 

Pommes frites

Céleri béchamel

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits 

VENDREDI | 10
Mar

Chou-fleur vinaigrette

Chili con carne
boeuf, haricot rouge, oignon, tomate, maïs, poivron

Riz créole

Julienne de légumes

Brie

Gâteau au yaourt 



 Spécialité
du chef

 Végétarien

 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 | 13
Mar

Salade colombienne
haricot rouge, feuille de chêne, maïs, cœur de palmer

Stick de poisson pané 

Jeunes carottes saveur orientale

Purée de pommes de terre

Yaourt nature sucré

Compote pommes bananes

MARDI | 14
Mar

Betteraves

Pilon de poulet rôti

Semoule aux épices

Légumes de couscous

Fondu Président

Liégeois au chocolat

JEUDI | 16
Mar

Duo choux blanc et rouge

Chipolatas grillées

Torsade

Brunoise de légumes

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits 

VENDREDI | 17
Mar

Macédoine mayonnaise

Cordon bleu

Haricots beurre saveur antillaise

Purée de pommes de terre

Camembert

Tarte aux pommes



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
Mar

Pâté de campagne

Filet de colin meunière et citron

Riz pilaf

Petits pois

Bûchette mi-chèvre

Corbeille de fruits 

MARDI | 21
Mar

Salade de pomme
de terre sauce tartare 

Grilladou de bœuf à la diable

Carottes béchamel

Boulgour pilaf

Yaourt nature sucré

Barre bretonne



INDE NEW DÉLICES

JEUDI | 23
Mar

Pamplemousse

Omelette au fromage 

Ratatouille

Pommes cubes rissolées

Tomme blanche

Ananas au sirop

LE JOUR DU 

VENDREDI | 24
Mar

Chou blanc aux épices

Chicken wings rôtis

Epinards branche indi

Macaroni saveur orientale

Yaourt nature sucré

Gâteau citron amande 



Verger
EcoRespon



Nouveauté



Végé 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 | 27
Mar

Mélange salade noix et pommes

Filet de colin meunière et citron

Riz créole

Haricots verts

Yaourt nature sucré

Mousse au chocolat noir

MARDI | 28
Mar

Betterave à la vinaigrette

Merguez

Semoule aux épices

Brocolis

Petit moulé

Corbeille de fruits 

JEUDI | 30
Mar

Salade de pois chiches

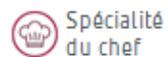
Colombo de poulet 

Potatoes

Courgettes à l'orientale

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits 



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 | 03
Avr

Coleslaw
carotte, chou blanc

Saucisse de volaille

Duo brocolis &
chou-fleur aux amandes

Penne

Yaourt nature sucré

Compote pommes cassis

MARDI | 04
Avr

Houmous de pois
cassés à la menthe

Blaff de poisson

Cordiale de légumes

Blé pilaf

Brie

Corbeille de fruits



JEUDI | 06
Avr

Macédoine à la mayonnaise

Blanquette de colin des îles



Penne

Blettes au gratin sauce béchamel

Edam

Flan à la vanille

VENDREDI | 07
Avr

Carottes râpées vinaigrette

Lasagne bolognaise

Petits pois aux champignons

Yaourt nature sucré

Gaufre de liège chocolat



Spécialité
du chef



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 | 11
Avr

Salade brie raisins

Ravioli à la volaille

Carottes braisées

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

JEUDI | 13
Avr

Chou blanc vinaigrette

Blanquette de colin 

Petits pois

Pommes frites

Brie

Liégeois à la vanille

LE JOUR DU 

VENDREDI | 14
Avr

Riz sauce mimorave 

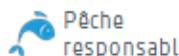
Grilladou de bœuf basquaise

Purée de pommes de terre

Haricots beurre saveur du midi

Yaourt nature sucré

Barre bretonne



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 | 17
Avr

Carottes râpées

Poissonnette

Brocolis

Coquillettes

Yaourt nature sucré

Crème dessert au chocolat

MARDI | 18
Avr

Betterave vinaigrette agrume

Chili con carne

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

Riz pilaf

Courgettes saveur du midi

Brie

Compotée pommes spéculoos



**LES DÉLICIEUSES
PÂQUES DU CHEF**

JEUDI | 20
Avr

Salade de pommes
de terre au curry

Rôti de porc au jus

Pommes sautées

Julienne de légumes

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



VENDREDI | 21
Avr

Macédoine à la mayonnaise

Saucisse de volaille

Jardinière de légumes

Macaroni

Tomme blanche

Gâteau intense au chocolat



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