

Au menu cette semaine - Déjeuner

MARDI | 09
Mai

Assiette de salami

Tomate vinaigrette

Macédoine mayonnaise

Ravioli à la volaille

Blanquette de colin 

Purée de pommes de terre

Haricots verts à la provençale

Camembert 

Yaourt nature sucré

Fondu Président

Corbeille de fruits 

Flan vanille caramel

LE JOUR DU 

JEUDI | 11
Mai

Penne sauce mimorave 

Pâté de foie

Chou-fleur vinaigrette

Croquettes de poisson sauce tartare

Omelette au fromage 

Courgettes saveur du midi

Pommes frites

Brie

Pavé 1/2 sel

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits 

Madeleine sans sucre

VENDREDI | 12
Mai

Salade verte au maïs

Roulade de volailles aux olives

Duo choux blanc et rouge

Rissolette de porc sauce charcutière

Riz créole

Carottes berbères

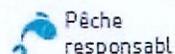
Fondu Président

Gouda

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits 

Barre bretonne caramel beurre salé



Pêche
responsabl



Produits
locaux



Verger
EcoRespon



Nouveauté



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 | 15
Mai

Taboulé

Carottes râpées
vinaigrette à la pomme

Poissonnette

Petits pois

Boulgour pilaf

Yaourt nature sucré

Petit moulé

Brie

Corbeille de fruits 

Compote de pommes

MARDI | 16
Mai

Saucisson à l'ail fumé

Salade de riz
riz, haricot rouge, poivrons

Chou blanc vinaigrette

Pavé de lieu sauce crème 

Coquille à la bolognaise 
boeuf, boudin noir, pâtes, pois chiche, sauce tomate

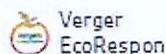
Epinard branche à la crème

Yaourt nature sucré

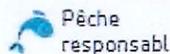
Fondu Président

Coulommiers

Corbeille de fruits 



Verger
EcoRespon



Pêche
responsabl



Durable



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 | 22
Mai

Coleslaw
carotte, chou blanc

*Haricots secs
en salade*
Œufs deux mayonnaises

Saumonette sauce citron 

*Rôti de dinde
sauce forestière*

Coude

Brocoli

Brie

*Petit moulé ail
et fines herbes*
Yaourt nature sucré

Crème dessert à la vanille

Corbeille de fruits

MARDI | 23
Mai

Betteraves

Endives vinaigrette caramel

Friand au fromage

Chipolatas grillées

Poissonnette

Purée de pommes de terre

Haricots beurre saveur orientale

Yaourt nature sucré

Petit moulé

Bûchette mi-chèvre

Corbeille de fruits 

Madeleine

JEUDI | 25
Mai

Carottes râpées

Salade verte

Assiette de salami

Cordon bleu

Coquillettes et achard de légumes 

Ratatouille

Coquillettes

Yaourt aromatisé

Fromy

Edam

Corbeille de fruits 

*Compote pommes
bananes*

VENDREDI | 26
Mai

Salade piémontaise

Salade verte

Saucisson à l'ail fumé

Rissolette de porc sauce
charcutière

Acras à la morue

Navets saveur orientale

Boullgour aux petits légumes

Carré

Fraidou

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits 

Espe à l'orange

 Pêche
responsabl  Verger
EcoRespon  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 

MARDI | 30
Mai

Duo de riz et blé
sauce enrobante aurore

Pâté de campagne

Tomate vinaigrette

Ravioli à la volaille

Gratin au poisson et carotte

Poissons, pomme de terre, poireaux, carotte



Riz créole

Haricots verts à la provençale

Yaourt nature sucré

Coulommiers

Pavé 1/2 sel

Corbeille de fruits



Abricots au fromage blanc

JEUDI | 01
Jun

Carottes râpées vinaigrette

Duo de saucissons

saucisson nature et fumé

Salade verte

Croquettes de
poisson sauce tartare

Omelette au fromage



Pommes cubes rissolées

Carottes saveur antillaise

Saint-Paulin

Petit moulé

Yaourt aromatisé

Bâtonnet glace vanille

Corbeille de fruits



VENDREDI | 02
Jun

Salade hollandaise

salade, tomate, goude

Taboulé

Salade verte aux croûtons

Chicken wings rôtis

*Eclair sauce condiment
viège*

Piperade

Semoule berbère

Petit moulé

Tomme blanche

Yaourt nature sucré

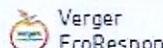
Gâteau au yaourt



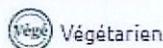
Corbeille de fruits



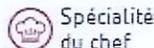
Durable



Verger
EcoRespon



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

LUNDI | 05 Jun

Penne au pesto de persil

Salade verte au maïs

Pamplemousse

Riz à l'indienne



Nuggets de poisson



Riz créole

Petits pois

Yaourt nature sucré

Fondu Président

Mimolette

Corbeille de fruits



Mousse chocolat au lait

MARDI | 06 Jun

Pâté de foie

Céleri rémoulade

Salade verte

Cordon bleu

Filet de lieu à l'américaine

Courgettes saveur orientale

Boulgour Ériole

Mimolette

Fraidou

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits



Roulé aux framboises

JEUDI | 08 Jun

Taboulé

Mortadelle

Saucisson à l'ail fumé

Beignet calamar

Riz à la mexicaine

tomate, haricot rouge, ail, riz sauvage



Riz créole

Duo de haricots
verts et haricots beurrés

Yaourt aromatisé

Fromage fouetté
au sel de Guérande

Gouda

Compote de pommes

Corbeille de fruits



LE JOUR DU

VENDREDI | 09 Jun

Assiette de salami

Poireaux vinaigrette

Salade verte au maïs

Penne à l'arrabiata



Saumonette



Ratatouille

lens

Carré

Petit moulé

Yaourt nature sucré

Flan vanille caramel

Corbeille de fruits



Végétarien



Pêche
responsabl



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

ST JOSEPH

elior

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 12 Jun

Betterave sauce crémeuse

Salade verte

Pâté de foie

Saucisse Francfort fumée

Nuggets de poisson
sauce tartare 

Semoule berbère

Petits pois

Yaourt nature sucré

Pavé 1/2 sel

Tomme blanche

Corbeille de fruits 

Madeleine

MARDI | 13 Jun

Croquant de salade
salade, ananas, tomate, Vinaigrette, pêche

Saucisson à l'ail

Betteraves

Nuggets de volaille

Coquille de poisson sauce aurore

Courgettes saveur du jardin

Semoule à la tomate

Saint-Paulin

Petit moulé

Yaourt aromatisé

Bâtonnet glace chocolat

Corbeille de fruits 

LE JOUR DU  Vége

JEUDI | 15 Jun

Taboulé

Assiette de salami

Salade verte

Poissonnette

Crêpe jambon fromage

Petits pois

Pommes grenailles aux épices

Yaourt aromatisé

Fondu Président

Mimolette

Corbeille de fruits 

Liégeois au chocolat

VENDREDI | 16 Jun

Salade verte au maïs

Pamplermousse en salade
Pomelos, sucre, betterave

Carottes râpées et ananas

Riz méditerranéen 
tomate, courgette, ail, riz, lentille

Blanquette de colin 

Riz créole

Céleri béchamel

Tomme blanche

Pavé 1/2 sel

Yaourt nature sucré

Compote pommes cassis

Corbeille de fruits 

 Pêche responsable  Verger EcoRespon  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 | 19 Jun

Carottes râpées vinaigrette

Saucisson à l'ail fumé

Salade verte aux agrumes

Nuggets de poisson 

Rôti de dinde sauce poire

Carottes saveur antillaise

Torsade

Yaourt nature sucré

Fromage fouetté
au sel de Guérande

Bûchette mi-chèvre

Crème dessert à la vanille

Corbeille de fruits 

MARDI | 20 Jun

Betteraves

Salade de pâtes
poivrons sauce chèvre

Cervelas à la vinaigrette

Semoule aux lentilles et maïs 

Viennoise de dinde

Semoule berbère

Haricots beurre saveur du midi

Yaourt aromatisé

Pavé 1/2 sel

Camembert

Corbeille de fruits 

Compoté pommes fraises

JEUDI | 22 Jun

Pâté de campagne

Poireaux vinaigrette

Salade verte

Cordon bleu

Coquille de poisson sauce aurore

Brocolis

Pommes frites

Yaourt nature sucré

Fromage fouetté
au sel de Guérande

Mimolette

Bâtonnet glace vanille

Corbeille de fruits 

VENDREDI | 23 Jun

Assiette de charcuteries
salami, pâté, roulade de dinde

Salade colombienne
haricots rouges, feuille de chêne, maïs, cœur de palmier

Endives vinaigrette caramel

Croquettes de poisson à l'ail

Rôti dinde au curry

Coquillettes

Courgettes saveur du jardin

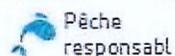
Fondu Président

Brie

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits 

Gâteau intense au chocolat 



Pêche
responsabl



Verger
EcoRespon



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 | 26 Jun

Œufs durs mayonnaise

Pâté de foie

Salade verte

Saucisse de volaille

Brandade de poisson
Poissons, pomme de terre, poivrons



Purée de pommes de terre

Petits pois

Mimolette

Fraidou

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

Corbeille de fruits 

MARDI | 27 Jun

Taboulé aux petits légumes marinés

Salade verte au maïs

Assiette de charcuteries
salam, pâté, rouleau de dinde

Accras à la morue
Rognons de poulet
sauce aux champignons

Piperade

Purée de pommes de terre

Yaourt nature sucré

Bûchette mi-chèvre

Petit moulé

Corbeille de fruits 

Madeleine

 **LE RÉGAL**
ESTIVAL DU CHEF

JEUDI | 29 Jun

Saucisson à l'ail fumé

Salade verte

Betterave et concombre

Omelette du randonneur



Nuggets de poisson

Fondue de poireaux

Pommes frites
épices

Yaourt aromatisé

Pavé 1/2 sel

Coulommiers

Corbeille de fruits 

Compote pommes pêches

VENDREDI | 30 Jun

Betterave vinaigrette agrume

Salade de pommes
de terre Normande
Salade colombienne

Endon bleu
Stich de colin citron

Carottes berbères

Semoule berbère

Brie

Vache qui rit

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits 

Echa citron



Durable



Verger
EcoRespon



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

LUNDI | 03
Jul

Coleslaw
carotte, chou blanc

Salade verte aux légumes

Escalopes à la vinaigrette

Gratin de fruits de mer

Hauts de cuisse poulet

Courgettes à la ciboulette

Riz à la sauce tomate

Saint-Paulin

Fraidou

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits



MARDI | 04
Jul

Salade hollandaise
salade, tomate, poivron

Duo endives iceberg
caramel pain d'épices

Pâté de foie

Boulettes d'agneau sauce pascaline

Coquille de poisson sauce aurore

Epinards à la béchamel

Purée de pommes de terre

Tomme blanche

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



Bâtonnet glace chocolat

 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

ST JOSEPH

elior 