

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

MARDI | 09
Mai

Assiette de salami

Ravioli à la volaille

Haricots verts à la provençale

Camembert



Flan vanille caramel

JEUDI | 11
Mai

Pâté de foie

Croquettes de
poisson sauce tartare

Courgettes saveur du midi

Pommes frites

Yaourt aromatisé

Madeleine sans sucre

VENDREDI | 12
Mai

Roulade de volailles aux olives

Rissollette de porc sauce
charcutière

Riz créole

Carottes berbères

Fondu Président

Barre bretonne caramel beurre salé

 Produits
locaux



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 | 15
Mai

Carottes râpées
vinaigrette à la pomme

Poissonnette

Petits pois

Boulgour pilaf

Brie

Compote de pommes

MARDI | 16
Mai

Saucisson à l'ail fumé

Coquillettes à la bolognaise

boeuf, boudin noir, pâtes, pois chiche, sauce tomate



Epinard branche à la crème

Coulommiers

Crème dessert au chocolat



Durable



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 | 22
Mai

Ceufs durs mayonnaise

Ravioli bœuf fromage râpé



Brocolis

Brie

Barre bretonne

MARDI | 23
Mai

Betteraves

Chipolatas aux herbes

Purée de pommes de terre

Haricots beurre saveur orientale

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



LE JOUR DU Végé

JEUDI | 25
Mai

Carottes râpées

Cordon bleu

Ratatouille

Coquillettes

Edam

Yaourt aux fruits

VENDREDI | 26
Mai

Salade verte

Acras à la morue

Navets saveur orientale

Boulgour aux petits légumes

Yaourt nature sucré

Cake à l'orange



Origine
France



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 

MARDI | 30
Mai

Pâté de campagne

Gratin au poisson et carotte
Poissons, pomme de terre, polenta, carotte



Riz créole

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



JEUDI | 01
Jun

Carottes râpées vinaigrette

Omelette au fromage



Pommes cubes rissolées

Carottes saveur antillaise

Petit moulé

Bâtonnet glace vanille

VENDREDI | 02
Jun

Salade hollandaise
salade, tomate, poulie

Colin sauce condiment vierge



Piperade

Semoule berbère

Yaourt nature sucré

Gâteau au yaourt



Durable



Verger
EcoRespon



Végétarien



Nouveauté



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 | 05
Jun

Pamplemousse

Nuggets de poisson



Riz créole

Petits pois

Mimolette

Mousse chocolat au lait

MARDI | 06
Jun

Pâté de foie

Filet de lieu à l'américaine



Courgettes saveur orientale

Boulgour Créole

Yaourt aromatisé

Roulé aux framboises

JEUDI | 08
Jun

Taboulé

Beignet calamar

Riz créole

Duo de haricots
verts et haricots beurrés

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits



VENDREDI | 09
Jun

Salade verte au maïs

Saumonette



Ratatouille

Penne

Carré

Flan vanille caramel



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

LUNDI | 12 Jun

Betterave sauce crémeuse

Nuggets de poisson
sauce tartare



Semoule berbère

Petits pois

Yaourt nature sucré

Madeleine

MARDI | 13 Jun

Saucisson à l'ail

Coquille de poisson sauce aurore

Courgettes saveur du jardin

Farfalle

Petit moulé

Bâtonnet glace chocolat

LE JOUR DU Végé

JEUDI | 15 Jun

Taboulé

Crêpe jambon fromage

Petits pois

Pommes grenailles aux épices

Yaourt aromatisé

Liégeois au chocolat

VENDREDI | 16 Jun

Pamplemousse en salade
Pomelos, sucre, bave

Blanquette de colin

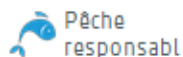


Riz créole

Céleri béchamel

Pavé 1/2 sel

Compote pommes cassis



Pêche
responsable

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 19 Jun

Saucisson à l'ail fumé

Rôti de dinde au jus

Carottes saveur antillaise

Torsade

Yaourt nature sucré

Crème dessert à la vanille

MARDI 20 Jun

Betteraves

Viennoise de dinde

Semoule berbère

Haricots beurre saveur du midi

Camembert

Corbeille de fruits



JEUDI 22 Jun

Pâté de campagne

Cordon bleu

Coquille de poisson sauce aurore

Brocolis

Pommes frites

Yaourt nature sucré

Bâtonnet glace vanille

VENDREDI 23 Jun

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

Croquettes de poisson à l'ail

Coquillettes

Courgettes saveur du jardin

Brie

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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 26
Jun

Œufs durs mayonnaise

Saucisse de volaille

Purée de pommes de terre

Petits pois

Mimolette

Compote de pommes

MARDI | 27
Jun

Assiette de charcuteries
salam, pâté, rouleau de dinde

Acras à la morue

Piperade

Purée de pommes de terre

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits 



LE RÉGAL
ESTIVAL DU CHEF

JEUDI | 29
Jun

Betterave et concombre

Nuggets de poisson 

Fondue de poireaux

Pommes grenailles aux épices

Coulommiers

Compote pommes pêches

VENDREDI | 30
Jun

Salade de pomme
de terre Normande 

Cordon bleu

Carottes berbères

Semoule berbère

Yaourt nature sucré

Cake citron 



 Verger
EcoRespon

 Pêche
responsabl

 Nouveauté

 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 | 03
Jul

Coleslaw
carotte, chou blanc

Haut de cuisse de poulet basquaise

Courgettes à la ciboulette

Riz à la sauce tomate

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits



MARDI | 04
Jul

Pâté de foie

Boulettes d'agneau sauce pascaline

Epinards à la béchamel

Purée de pommes de terre

Yaourt nature sucré

Bâtonnet glace chocolat



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