

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI 15 Jan

Râpé chou blanc sauce échalote

Betterave à la vinaigrette

Pamplemousse

Filet de lieu à la crème de persil

Sauté de dinde au coulis de tomate

Haricots verts

Riz créole

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré

Camembert

Ananas au sirop

Corbeille de fruits

MARDI 16 Jan

Carottes râpées

Velouté de carottes

Salade de pommes de terre au curry

Merguez

Saumonette sauce citron

Semoule aux épices

Légumes de couscous

Yaourt nature sucré

Pavé 1/2 sel

Emmental

Corbeille de fruits

Compote pommes abricots

JEUDI 18 Jan

Salami

Salade provençale

Duo de crudités

Poulet sauce mimolette

Omelette au fromage

Pommes frites

Julienne de légumes saveur orientale

Yaourt nature sucré

Fromage fouette au sel de Guérande

Saint-Paulin

Corbeille de fruits

Flan vanille caramel

VENDREDI 19 Jan

Pâté de campagne

Mélange salade noix et pommes

Haricots verts vinaigrette du terroir

Boulettes de bœuf au curry

Blanquette de colin

Petits pois

Purée de pommes de terre

Tomme blanche

Fraidou

Yaourt nature sucré

Crème dessert au chocolat

Corbeille de fruits



Poisson



Végétarien



Poisson



Plat apéritif

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Des idées plein l'assiette

ST JOSEPH

elior

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI 22 Jan

Salade impériale  
tomate, carottes, cornichons

Salade verte aux agrumes

Carottes râpées vinaigrette

Beignet de poisson

Boulogour à l'andalouse

Navets saveur du midi

Boulogour pilaf

Petit moullé

Bûchette mi-chèvre

Yaourt nature sucré

Compote pommes et ananas

Corbeille de fruits

MARDI 23 Jan

Chou-fleur au curry

Endives vinaigrette

Oeufs durs mayonnaise

Paella poulet

Riz méditerranéen  
tomate, courgette et riz grillé

Riz créole

Courgettes saveur antillaise

Yaourt nature sucré

Fondu Président

Coulommiers

Corbeille de fruits

Yaourt aux fruits

JEUDI 25 Jan

Céleri rémoulade

Velouté de carottes

Salade verte

Jambonneau

Pave de colin sauce crème

Brocolis

Pommes de terre sautées

Yaourt nature sucré

Vache qui rit

Gouda

Madeleine

Corbeille de fruits

VENDREDI 26 Jan

Saucisson sec et cornichons

Salade des Antilles  
tomate, courgette, vinaigrette et riz grillé

Endives en salade

Paupiette de veau sauce moutarde

Semoule tandoori

Epinards à la béchamel

Semoule et carottes

Brie

Fromage fouette au sel de Guérande

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Gâteau au yaourt



Poisson  
Responsable



Plat  
végétarien



Spécialité  
locale



Végan  
Bio



Poisson  
Responsable

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Des idées pleines  
d'assiette

ST JOSEPH

elior

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI 29  
Jan

Friand au fromage  
Duo de riz et ble  
sauce enrobante aurore  
Pâté de foie

Boulettes de bœuf sauce  
provençale

Brandade de poisson

Farfalle

Fondue de poireaux

Fraidou

Tomme blanche

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Eclair au chocolat

MARDI 30  
Jan

Saucisson à l'ail fumé

Salade verte au maïs

Carottes râpées vinaigrette

Sauté de porc aux olives noires

Crêpe fromage

Haricots verts à la tomate

Riz créole

Yaourt nature sucré

Camembert

Pavé 1/2 sel

Corbeille de fruits

Crème dessert au caramel

JEUDI 01  
Fev

Salade verte aux agrumes

Batavia et tomates

Pâté de campagne

Pavé de colin sauce citron

Crêpinette de porc sauce tomate

Pommes cubes rissolées

Choux de Bruxelles

Saint-Nectaire

Fromy

Yaourt nature sucré

Compote pomme poire

Corbeille de fruits

VENDREDI 02  
Fev

Carottes râpées vinaigrette

Houmous de haricots  
blancs au curry

Poireaux vinaigrette

Cordon bleu

Omelette forestière

Gratin de légumes

Boulgour pilaf

Saint-Paulin

Rondelé ail fines herbes

Yaourt nature sucré

Mousse chocolat au lait

Corbeille de fruits



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Des idées plein  
l'assiette

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 05  
Fev

Salade verte au maïs

Velouté de légumes à l'origan

Concombre alpin

Semoule méditerranéenne

Nuggets de poisson  
sauce tartare

Semoule berbère

Julienne de légumes

Yaourt nature sucré

Petit moulé

Mimolette

Abricot au sirop

Corbeille de fruits

MARDI 06  
Fev

Céleri rémoulade aux pommes

Salade des Antilles  
tomate, courgette, haricots verts, concombre, menthe

Pâté de foie

Emincé de dinde sauce coco

Blé aux lentilles et maïs

Purée de pommes de terre

Brocolis

Fondu Président

Camembert

Yaourt nature sucré

Fromage blanc et  
coulis de fruits rouges

Corbeille de fruits

JEUDI 08  
Fev

Rillettes à la sardine

Salade verte au maïs

Famplémousse

Paupiette du pêcheur  
sauce blanquette

Chicken wings rôtis

Potatoes

Chop suey de légumes  
champiignons, courgette, courgette, carotte, oignon, ail, sauce soja

Mimolette

Yaourt nature sucré

Rondelé ail fines herbes

Corbeille de fruits

Compote de pommes

VENDREDI 09  
Fev

Duo de crudités  
carotte, courgette, concombre

Salade de pommes  
de terre au curry

Caviar de betteraves

Riz à l'indienne

Galopin de veau sauce tomate

Riz créole

Brunoise de légumes

Yaourt nature sucré

Pavé 1/2 sel

Brie

Gaufre au sucre glace

Corbeille de fruits



Plat  
végétarien



Poisson  
responsable



Volaille  
Bio/Pescop



Fromage  
Signature

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Des idées pleines  
cassette

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

ST JOSEPH

elior