Au menu cette semaine - Déjeuner

Végé LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

LUNDI 11 Mar	MARDI 12 Mar		JEUDI 14 Mar	VENDREDI 15 Mar
Chou blanc vinaigrette	Velouté de légumes à l'origan		Salade verte aux agrumes	Céleri rémoulade
Saucisson à l'ail fumé	Taboulé		Salade de pâtes sauce andalouse	Concombre alpin
Poireaux vinaigrette	Salade colombienne *haricot rouge, salade, maïs, cœurde palmier*		Crème aux champignons	Tartinable chou-fleur
Nuggets de poisson	Penne à l'arrabbiata (Végé)		Tartiflette végétarienne aux champignons	Semoule à la cantonaise (Végé)
Quenelles de volaille forestière	Penne bolognaise *penne, boeuf, foie de volaille, emmental, sauce tomate*		Œufs durs béchamel (Végé)	Blanquette de colin des îles
Courgettes saveur du midi	Cordiale de légumes		Pommes de terre vapeur	Semoule berbère
Purée de pommes de terre	Penne		Choux de Bruxelles saveur antillaise	Carottes braisées
Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré		Yaourt nature sucré	Fraidou
Brie	Bûchette mi-chèvre		Fromage fouetté au sel de Guérande	Yaourt nature sucré
Fondu Président	Petit moulé		Mimolette	Camembert
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Fromage blanc et coulis de fruits rouges	Eclair au chocolat		Crème dessert à la vanille	Yaourt aux fruits

Pêche responsabl · Verger EcoRespon · Plat végétarien · Plat durable · Produit local · Nouvelle recette

ST JOSEPH

Des idées plein l'assiette

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

elior

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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE COCORICO DES PAPILLES

LUNDI 18 Mar	MARDI 19 Mar		JEUDI 21 Mar	VENDREDI 22 Mar
Coquillettes sauce cocktail	Endives vinaigrette caramel		Artichaut vinaigrette	Roulade de volailles
Pamplemousse	Saucisson sec et cornichons		Salade croquante à la poire *Iceberg, poire, Vinaigrette au fromage blanc*	Velouté poireaux pommes de terre
Potage à la paysanne *céleri, pomme de terre, crème légère, carotte*	Bouillon de légumes aux vermicelles		Taboulé aux petits légumes marinés	Salade verte à l'émmenttal
Pavé de colin à la portugaise	Riz, émincé de volaille sauce coco lentille corail		Cordon bleu	Clafoutis de lieu aux poireaux
Saucisse de Francfort	Saumonette		Friand au fromage	Sauce carbonara
Penne	Riz créole		Chou-fleur à l'oriental	Farfalle
Haricots verts	Petits pois		Pommes cubes rissolées	Carottes rondelles
Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré		Yaourt nature sucré	Camembert
Pavé 1/2 sel	Pavé 1/2 sel		Gouda	Yaourt nature sucré
Saint-Paulin	Brie		Vache qui rit	Petit moulé
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	**Corbeille de fruits**
Muffin au chocolat	Compote de pommes		Mille-feuille à la vanille	Gâteau au yaourt

Pêche responsabl · Verger EcoRespon · Plat durable · Spécialité du chef

ST JOSEPH

Des idées plein l'assiette

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

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 VÉGÉTARIEN

LUNDI 25 Mar	MARDI 26 Mar		JEUDI 28 Mar	VENDREDI 29 Mar
Caviar de betteraves	Œufs durs mimosa		Céleri rémoulade aux pommes	
Chou rouge sauce mangue	Salade composée aux noix		Salade de pomme de terre sauce tartare	
Salade de riz	Velouté poireaux pommes de terre		Velouté d'asperges	
Boulettes soja tomate basilic	Colin à la bordelaise		Rôti de porc au jus	
Omelette sauce basquaise	Torsade et émincé de volaille sauce normande		Paupiette du pêcheur sauce blanquette	
Haricots beurre à la provençale	Brocolis		**Petits pois**	Riz à la sauce tomate
Purée de pommes de terre	Torsade		Potatoes	
Yaourt nature sucré	**Yaourt nature sucré**		Yaourt nature sucré	
Fondu Président	Tomme blanche		Rondelé ail fines herbes	
Tomme blanche	Fraidou		Brie	
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Flan vanille caramel	Pomme golden
Fromage blanc et coulis de fruits rouges	Riz au lait nappé caramel		Corbeille de fruits	

Plat végétarien · Verger EcoRespon · Pêche responsabl · Plat durable · Nouvelle recette

ST JOSEPH

Des idées plein l'assiette

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

elior

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

Au menu cette semaine - Déjeuner

MARDI 02 Avr	JEUDI 04 Avr (LES délicieuses PAQUES DU CHEF)	VENDREDI 05 Avr (LE JOUR DU VÉGÉTARIEN)
Potage aux courgettes	Salade de pâtes sauce andalouse	Salade composée et œuf dur
Salade de riz *riz, haricot rouge, poivrons*	Potage provençal *poireau, ail, pomme de terre, oignon, courgette, poivron, tomate*	Timbale saharienne *pois chiche, menthe, coriandre, tomate, persil, boulgour,*
Salade colombienne *haricot rouge, salade, maïs, cœurde palmier*	Salade verte aux croûtons	Lentilles sauce mimorave
Filet de lieu au basilic	Blanquette de colin sauce safran	Stick Mozzarella pané
Hachis Parmentier	Kefta à l'agneau aux amandes	Omelette forestière
Carottes rondelles	Haricots verts	Blettes au jus
Lentilles	Pommes frites	Penne
Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	**Yaourt nature sucré**
Petit moulé	Camembert	Mimolette
Brie	Vache qui rit	Fraidou
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	**Corbeille de fruits**
Riz au lait nappé caramel	Eclair au chocolat	Gaufre de liège chocolat

Pêche responsabl · Verger EcoRespon · Nouvelle recette · Plat végétarien

ST JOSEPH

Des idées plein l'assiette

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

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 VÉGÉTARIEN

LUNDI 22 Avr	MARDI 23 Avr		JEUDI 25 Avr	VENDREDI 26 Avr
Acras de morue	Caviar de betteraves		Lentilles vinaigrette terroir	Saucisson sec et cornichons
Céleri rémoulade aux pommes	Crêpe au fromage		Poireaux vinaigrette	Salade de haricots verts
Pamplemousse	Salade de maïs		Concombre vinaigrette du terroir	Iceberg et noix
Gnocchis à la napolitaine (Végé)	Gratin de la mer *colin, vin, creme legere, champignon, moules, emmental*		Boulettes d'agneau sauce pascaline	Sauce bolognaise
Parmentier lentilles corail pommes de terre	Riz au colombo de volaille *Volaille, foie de volaille, riz, lentille corail, lait de coco*		Friand au fromage	Beignet calamar
Fondue de poireaux	Poêlée du jardin		Carottes rondelles	Brocolis
Purée de pommes de terre	Riz créole		Pommes sautées	Torti
Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré		Yaourt nature sucré	Brie
Petit moulé	Camembert		Gouda	Yaourt nature sucré
Saint-Paulin	Fraidou		Rondelé ail fines herbes	Fromage fouetté au sel de Guérande
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Fromage blanc à la crème de marrons	Compote de pommes		Flan d'antan	Gâteau au chocolat

Plat végétarien · Verger EcoRespon · Poisson frais · Plat durable · Origine France · Spécialité du chef

ST JOSEPH

Des idées plein l'assiette

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

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 VÉGÉTARIEN

LUNDI 29 Avr	MARDI 30 Avr		JEUDI 02 Mai	VENDREDI 03 Mai
Blé à la méditerranéenne	Croisillon aux champignons		Pamplemousse	Saucisson sec et cornichons
Carottes râpées vinaigrette agrumes	Chou blanc vinaigrette		Endives vinaigrette caramel	Mousse de petits pois au basilic
Salade verte au maïs	Macédoine à la vinaigrette		Concombre alpin	Salade verte aux croûtons
Saumonette en blaff	Dahl de lentilles corail et pommes de terre		Omelette fines herbes	Coquillette sauce fromagère au jambon
Pilon de poulet basquaise (Sauce basquaise bio)	Beignet de poisson		Galopin de veau sauce tomate	Saumonette sauce citron
Semoule berbère	Jeunes carottes		Pommes frites	Coquillettes
Haricots verts	Pommes vapeur		Chou-fleur persillés	Brocolis
Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré		Yaourt nature sucré	Bûchette mi-chèvre
Fondu Président	Brie		Fromy	Yaourt nature sucré
Mimolette	Petit moulé noix		Mimolette	Fraidou
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Compote de pommes	Flan chocolat		Roulé au chocolat	Liégeois à la vanille

Pêche responsabl · Verger EcoRespon · Plat végétarien · Plat durable

ST JOSEPH

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Des idées plein l'assiette

elior

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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI 06 Mai	MARDI 07 Mai			
Salade verte	Artichaut vinaigrette			
Carottes râpées vinaigrette	Salade brie raisins			
Cœurs de palmiers vinaigrette	Friand au fromage			
Houmous de pois cassés à la menthe				
Œufs gratinés au thym et aux oignons (Végé)	Pavé de colin à la provençale			
Saucisse de volaille	Torsade et émincé de volaille sauce normande			
Courgettes saveur du jardin	Navets saveur orientale			
Riz créole	Torti			
Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré			
Brie	Coulommiers			
Petit moulé	Pavé 1/2 sel			
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits			
Tarte aux pommes	Yaourt aux fruits			

Plat végétarien · Verger EcoRespon · Pêche responsabl · Plat durable

ST JOSEPH

Des idées plein l'assiette

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

elior

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