

Au menu cette semaine - Déjeuner



LA MI-TEMPS DES GOURMANDS

LUNDI | 13
Mai

Crêpe au fromage

Lasagne au saumon

Rondelé nature

Mousse chocolat au lait

MARDI | 14
Mai

Concombre alpin

Cordon bleu

Omelette nature 

SUB

Poêlée du jardin

Fraidou

Crème dessert à la vanille

JEUDI | 16
Mai

Taboulé aux petits légumes marinés

Haut de cuisse sauce USA

Filet de colin 

SUB

Courgettes saveur du midi


Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits 

VENDREDI | 17
Mai

Carottes râpées vinaigrette agrumes

Cheeseburger

Fish burger 

SUB

Pommes frites

Mimolette

Donuts au cacao

 Plat végétarien  Pêche responsable  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

Au menu cette semaine - Déjeuner



	MARDI 21 Mai		JEUDI 23 Mai	VENDREDI 24 Mai
	Crêpe au fromage		Pâté de foie	Concombre alpin
			Tomate ciboulette 	
	Colin pané 		Emincé de dinde à la provençale	Carré de porc fumé
			Crêpe aux champignons 	Omelette à l'emmental 
	Pommes frites		Riz créole	Petits pois
	Yaourt nature sucré		Vache qui rit	Mimolette
	Compote pommes		Corbeille de fruits 	Tarte au chocolat



 Pêche responsable  Verger EcoRespon  Plat 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



Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI 27 Mai	MARDI 28 Mai	MERcredi 29 Mai	JEUDI 30 Mai	VENDREDI 31 Mai
Coleslaw <i>carotte, chou blanc</i>	Macédoine de légumes		Friand au fromage	Saucisson à l'ail fumé
				Carottes râpées vinaigrette agrumes
Paupiette de veau	Poulet sauce curry		Chili con carne	Steak haché
Colin à la provençale	Œufs brouillés à la basquaise		Acras à la morue	Coquillettes et achard de légumes
Coudes	Purée de pommes de terre		Riz créole	Coquillettes
Brie	Petit moulé		Edam	Fraidou
Compote de pommes	Corbeille de fruits		Gâteau au yaourt et ananas	Fruits au sirop à la crème



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Des idées pleines d'assiette

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 | 03
Jun

Iceberg et noix

Boulettes soja
tomate basilic

Pommes frites

Mimolette

Compote pommes

MARDI | 04
Jun

Salade de riz
riz, haricot rouge, poivrons

Sauté de dinde
sauce tomate vanillée

Flan légumes boulgour
œufs origan

Haricots verts
à la provençale

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

JEUDI | 06
Jun

Assiette de crudités
carotte, céleri, tomate, salade

Couscous merguez

Saumonette sauce
aux 2 moutardes

Semoule berbère

Saint-Paulin

Crème dessert à la vanille

VENDREDI | 07
Jun

Caviar de betteraves

Haut de cuisse
de poulet basquaise

Œufs gratinés au thym et
aux oignons

Courgettes à l'orientale

Petit moulé

Tarte au citron



Plat
végétarien



Verger
EcoRespon



Pêche
responsabl











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

elior

Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI 10 Jun	MARDI 11 Jun	JEUDI 13 Jun	VENDREDI 14 Jun
Mini-pizza	Coquillettes sauce cocktail	Concombre vinaigrette	Betterave en salade
Cheeseburger	Nuggets de volaille	Emincé de poulet à la provençale	Chorizette de porc <i>porc, chorizo</i>
Nuggets de poisson  	Moules façon portugaise  	Riz légumes aux épices  <i>riz, Légumes aux épices</i> 	Tartine napolitaine  
Pommes frites	Blé pilaf	Riz créole	Ratatouille
Camembert	Mimolette	Yaourt nature sucré	Brie
Corbeille de fruits 	Yaourt aromatisé	Compote de pommes	Corbeille de fruits 

 Pêche responsable  Verger EcoRespon  Poisson frais  Plat végétarien

 *Des idées pleines l'assiette*

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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 17
Jun

Tomate vinaigrette

Galopin de veau grillé

Beignet calamar tomate

SUB

Semoule berbère

Yaourt nature sucré

Ananas sirop épice

MARDI | 18
Jun

Croquant de salade

salade, ananas, tomate, Vinaigrette, pêche

Gratin de pâtes à la volaille

Torti tricolores
à la méditerranéenne

Vege

SUB

Torsade

Saint-Paulin

Compote de pommes

JEUDI | 20
Jun

Taboulé

Sauté de dinde
aux poivrons

Blé Tandoori

SUB

Blé pilaf

Fondu Président

Corbeille de fruits

VENDREDI | 21
Jun

Friand au fromage

Saucisse Francfort fumée

Riz méditerranéen

tomate, courgette, ail, riz, lentille

SUB

Riz créole

Tomme blanche

Mousse chocolat au lait



Plat végétarien 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


Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU VÉGÉTARIEN 

LUNDI | 24 Jun

Carottes râpées vinaigrette

Nuggets de poisson 

Epinards à la béchamel

Yaourt nature sucré

Bande marbré

MARDI | 25 Jun

Betteraves

Beignet calamar

Semoule berbère


Pavé 1/2 sel

Corbeille de fruits 

JEUDI | 27 Jun

Concombre vinaigrette

Sauté de porc à la provençale

Clafoutis aux légumes et chèvre 

Haricots blancs à la tomate

Fromage fouetté au sel de Guérande

Crème dessert au chocolat

VENDREDI | 28 Jun

Salade de riz vinaigrette agrumes 

Rôti de dinde sauce basquaise


Tarte aux légumes 





Coquillettes

Fondu Président

Beignet abricot

Le menu est cuisiné par le chef et son équipe

On s'aime plus 

 Pêche  EcoRespon  Verges  Nouvelle recette

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




Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 01 Jul

Salade verte

Brandade de poisson 
Poissons, pomme de terre, polenta

Petits pois

Mimolette

Compote de pommes

MARDI | 02 Jul

Taboulé aux petits légumes marinés

Sauté de dinde aux poivrons

Omelette du randonneur  


Riz de grand-mère


Yaourt nature sucré



Flan d'antan

Empty menu box for Wednesday.

JEUDI | 04 Jul


Macédoine de légumes

Hachis Parmentier 
Boeuf, foie de volaille, purée, pois chiche

Œufs brouillés aux champignons  

Purée de pommes de terre

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits 

VENDREDI | 05 Jul

Salade piémontaise
pomme de terre, tomate, jambon, ciboulette,




Alouette de bœuf sauce tomate


Boulgour à la cantonnaise 
boulgour, haricot rouge, champignons, 

Haricots verts

Brie

Crêpe au sucre

 Plat durable  Plat végétarien  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