

Au menu cette semaine - Déjeuner St Martin

LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

LUNDI | 18 Sep

Saucisson à l'ail fumé

Salade verte locale au maïs

Chou-fleur vinaigrette

Velouté poivrons féta

Pépinières végétarienne
pois cassés coco

Haut de cuisse de poulet basquaise

Penne

Haricots verts

Yaourt nature sucré

Camembert

Pavé 1/2 sel

Corbeille de fruits

Crème caramel

Compote pommes abricots

Yaourt aromatisé

MARDI | 19 Sep

Chou rouge sauce mangue

Terrine de carottes
pain, canette, jaune d'œuf

Salade de pomme
de terre Normande

Pastèque

Roti de porc confit

Crêpe fromage

petits pois

Riz Bio à la sauce tomate

Fondu Président

Brie

Yaourt nature sucré

Gaufre de liège chocolat

Tapioca lait vanille

Corbeille de fruits

Yaourt aromatisé

Mercredi | 20 Sep

Salade de légumes

Salade verte

Chou-fleur vinaigrette

Pommes de terre

Yaourt nature sucré

Compote pommes abricots

Yaourt aromatisé

JEUDI | 21 Sep

Carottes râpées

Salade américaine
riz, œuf, petits pois, maïs, panais, courgettes, feuilles de chêne

Houmous de haricots
blancs au curry

Poireaux locaux vinaigrette

Omelette du randonneur

Pizza royale

Purée de courgettes

Purée de pommes de terre

Salade verte

Saint-Paulin

Fraidou

Yaourt nature sucré

Riz au lait

Corbeille de fruits

Pomme gourmande

Yaourt aromatisé

VENDREDI | 22 Sep

Salade hollandaise
salade, tomates, goude

Coquillettes sauce cocktail

Mais aux deux poivrons

Radis beurre locaux

Semoule méditerranéenne

Poissonnette

Semoule Bio
Pâté Bio

Julienne de légumes

Yaourt nature sucré

Petit moulé

Mimiolette

Compote pommes cassis

Mousse chocolat au lait

Corbeille de fruits

Yaourt aromatisé

- Produits locaux
- Végétarien
- Meilleur EcoResponsable
- Nouveauté
- Spécialité du chef

Ce menu est cuisiné par le chef Ludovic PRIoux et son équipe



SELF MIDI



... concertilla ont résonné à un équilibre alimentaire sur la semaine