

Au menu cette semaine - Déjeuner St Martin

 LE JOUR DU VEGETARIEN

LUNDI | 08
Avr

Endives à la mimolette

Potage à la paysanne
céleri, pomme de terre, crème légère, carotte

Friand au fromage

Rillettes à la sardine

Coquillotte sauce fromagère au jambon
Coquillotte sauce fromagère au poisson

Légumes danois
carotte, chou vert, poireau, oignon

Tomme blanche vieux porche local

Yaourt nature sucré

Fondu Président

Saint-Paulin

Emmental

Compote de pommes

Corbeille de fruits

Yaourt aromatisé

Crème dessert au caramel

Compote pommes abricots

MARDI | 09
Avr

Carottes râpées et ananas

Salade verte

Chou-fleur vinaigrette

Salade piémontaise
pomme de terre, jambon, ciboulette, poivrons, œuf

Rôti de dinde au cidre

Saumonette à la bordelaise

Epinards à la crème

Riz de grand-mère

Saint-Paulin

Yaourt nature sucré

Fromage fouetté au sel de Guérande

Mimolette

Yaourt aromatisé

Fruits au sirop au fromage blanc

Compote de pêches

Mercredi | 10
Avr

Salade de légumes

Yaourt nature sucré

Fromage râpé

Crème dessert au caramel

Compote pommes abricots

JEUDI | 11
Avr

Coleslaw
carotte, chou blanc

Betteraves

Pâté de fôte

Potage de légumes
légume, pomme de terre

Omelette plate à l'espagnole

Saucisse de Toulouse

Petits pois

Couδες

Petit moulé

Yaourt nature sucré

Camembert

Tomme blanche vieux porche local

Saint-Nectaire

Corbeille de fruits

Tatin en verrine

Yaourt aromatisé

Chou à la crème

Cocktail de fruits

VENDREDI | 12
Avr

Bouillon de légumes aux vermicelles

Salade de riz
riz, haricot rouge, poivrons

Céleri remoulade

Cake salé aux carottes Bio
Plat Bio

Filet de hoki au basilic

Sauté de dinde campagnarde

Semoule Bio aux épices
Plat Bio

Julienne de légumes

Yaourt nature sucré

Fraidou

Brie

Edam

Gouda

Corbeille de fruits

Ananas au sirop

Yaourt aromatisé

Mousse chocolat au lait

Crumble aux fruits rouges

-  Recette Signature
-  Plat durable
-  Verger EcoRespon
-  Produit local
-  Pêche responsable
-  Spécialité du chef
-  Plat végétarien
-  App. Origine Pr

Des idées plus savantes

Ce menu est cuisiné par le chef Ludovic PRIOUX 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 St Martin



LUNDI | 15 Avr

- Salade verte à la miniolette
- Houmous de haricots blancs au curry
- Taboulé aux petits légumes marinés
- Crêpe au fromage
- Nuggets de volaille**
- Penne à l'arrabiata
- Poêlée brocolis navets pommes de terre**
- Penne
- Fondu Président**
- Yaourt nature sucré
- Bûchette mi-chèvre
- Compote de pommes**
- Entremets au chocolat Bio Plat Bio
- Corbeille de fruits
- Yaourt aromatisé

MARDI | 16 Avr

- Potage de légumes légume, pomme de terre
- Chou blanc sauce fruits rouges
- Muffin olive mozzarella
- Légumes à la grecque** carotte, vin, oignon, concombre, tomate, chou-fleur
- Quenelles natures sauce béchamel
- Sauté de porc sauce aux pommes
- Julienne de légumes**
- Lentilles blondes au jus
- Yaourt nature sucré**
- Fraidou
- Brie
- Corbeille de fruits**
- Pomme Céline
- Bande marbré
- Yaourt aromatisé

MERCREDI | 17 Avr

JEUDI | 18 Avr

- Potage Crécy
- Carottes râpées Bio et brebis
- Salade de lentilles lentille, courjons, béchamel, miel, carotane
- Saucisson à lail fumé
- Œufs gratinés au thym et aux oignons**
- Estouffade de dinde
- Pommes vapeur
- Chou rouge aux pommes locales
- Yaourt nature sucré**
- Pavé 1/2 sel
- Coulonniers
- Corbeille de fruits**
- Tarte aux pommes
- Yaourt aromatisé
- Fromage blanc aux fruits rouges

VENDREDI | 19 Avr

- Céleri rémoulade
- Achard de légumes carotte, chou blanc, haricot vert
- Salade américaine Bio Plat Bio
- Pain de potiron sauce aneth
- Végétal carotte
- salsifs pommes de terre
- Colin pané
- Fondue de poireaux**
- Riz de grand-mère
- Saint-Paulin**
- Yaourt nature sucré
- Petit moulé
- Corbeille de fruits
- Moelleux au citron
- Yaourt aromatisé
- Cocktail de fruits

- Produit local
- Plat végétarien
- Nouvelle recette
- Vergers EcoRespon
- Pêche responsable

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



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