

Au menu cette semaine - Déjeuner St Martin mat

 LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

LUNDI | 08
AVR

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

Coquillettes sauce fromagère au jambon

Fondus Président

Compote pommes abricots



MARDI | 09
AVR


Carottes râpées et ananas

Nuggets de poisson

Epinards à la crème

Saint-Paulin

Riz au lait



JEUDI | 11
AVR

Paté de foie

Saucisse de Strasbourg

Petits pois

Petit moulé

Corbeille de fruits



JEUDI | 11
AVR


Paté de foie

Saucisse de Strasbourg

Petits pois

Petit moulé

Corbeille de fruits




VENDREDI | 12
AVR

Céleri rémoulade

Semoule à la cantonnaise

Yaourt nature sucré

Mousse chocolat au lait



 Plat durable
 Pêche responsable
 Spécialité du chef
 Verges EcoRespon
 Plat végétarien

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

SELF MIDI



Au menu cette semaine - Déjeuner St Martin mat

LUNDI | 15
Avr

Crêpe au fromage

Nuggets de volaille

Poêlée brocolis
navets pommes de terre

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

MARDI | 16
Avr

Potage de légumes
légume, pomme de terre

Rôti de porc sauce forestière

Lentilles blondes au jus

Brie

Corbeille de fruits

JEUDI | 18
Avr

Saucisson à l'ail fumé

Estouffade de dinde

Chou rouge aux pommes
locales

Pavé 1/2 sel

Fromage blanc aux fruits rouges

VENDREDI | 19
Avr

Céleri rémoulade

Filet colin

Fondue de poireaux

Saint-Paulin

Moelleux au citron

LE JOUR DU
VÉGÉ
VÉGÉTARIEN

Produit
local

Verger
EcoRespon

Origine
France

Nouvelle
recette

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

Des idées plus
consoville

SELF MIDI

elior

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