

Au menu cette semaine - Déjeuner St Martin



LE JOUR DU
VEGETARIEN

LUNDI | 13
Mai

Salade de blé vinaigrette
Œufs durs sauce piccailli
Tomate locale ciboullette
Saucisson sec et cornichon



Omelette nature Bio
Pât Bio

Nuggets de volaille

Poêlée du jardin

Riz Bio
Pât Bio

Saint-Paulin

Yaourt nature sucré

Froidou

Bleu d'Auvergne

Emmental

Barre bretonne
caramel beurre salé
Ananas sirop épice

Corbeille de fruits

Yaourt aromatisé

MARDI | 14
Mai

Salade hollandaise
gauloise, tomate, gouda
Salade de riz
vinaigrette agrumes
Blanc de poireaux mimosa
Concombre local alpin



Penne bolognaise
penne, boeuf, foie de volaille, aromatisé, sauce tomate
Penne rigate aux légumes de printemps
Penne

Haricots verts à la provençale

Tomme blanche
vieux porche local

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Edam

Gouda

Compote de pommes

Mousse chocolat au lait

Corbeille de fruits

Yaourt aromatisé

JEUDI | 16
Mai

Tartinable tomate
Muffin olive mozzarella
Dips de carottes
au fromage blanc échalotes
Radis beurre locaux



Chipolatas aux herbes
Dahl de lentilles
corail et pommes de terre

Salade verte Bio
Pât Bio

Ratatouille

Lentilles blondes au jus

Fondu Président

Mimolette

Yaourt nature sucré

Timbaline vanille fraise

Cocktail de fruits

Corbeille de fruits

Yaourt aromatisé

VENDREDI | 17
Mai

Coquillettes sauce cocktail
Salade colombienne
haricots rouges, fêches, maïs, coeur de palmier
Salade verte à la mimolette
Chou-fleur vinaigrette



Haut de cuisse sauce USA
Hoki sauce blanche

Epinards à la béchamel

Pommes frites

Yaourt nature sucré

Petit moulié

Brie

Corbeille de fruits

Compote pommes cassis

Liégeois au chocolat

Yaourt aromatisé

Produit
Local

App.
Origine Pr

Verger
EcoRespon

Nouvelle
recette

Plat
durable

Pêche
responsable

SELF MIDI

elior

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

De plus plus
couscous