

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI 15  
Nov

## Coleslaw

carotte, chou blanc  
Potage à la paysanne  
parfumé au lard

Salade du chef

feuille de chêne, épaule emmental, tomate  
Assiette de crudités  
carotte, céleri, tomate, salade

## Galopin de veau grillé

Suprême de hoki à l'aneth

## Chou-fleur en gratin

Coudes

## Brie

Yaourt aromatisé

Chèvre buchette

Yaourt nature sucré

## Compote de pommes

Cookie à la noisette

Salade de fruits

MARDI 16  
Nov

## Œufs durs sauce piccalilli

œuf, Sauce piccalilli  
Potage aux courgettes

Salade aux 3 fromages

salade, bûchettes emmental, tomate blanche,  
Mini-pizza

## Cuisse de poulet à l'espagnole

Pavé de colin sétouise

Ratatouille niçoise

Semoule berbère

## Saint-Paulin

P'tit Louis

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré

## Fruits

Riz au lait

Liégeois à la vanille

JEUDI 18  
Nov

## Accras de morue

Salade de blé

blé, tomate, maïs  
Smoothie à la betterave

Carottes râpées à l'orange

## Nuggets de volaille

Saucisse de Toulouse locale

## Lentilles

Pommes boulangères  
locales

Haricots verts

## Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Petit moulé ail et fines herbes

Tomme blanche

## Clafoutis à la pêche

Fruits

Crème aux œufs à la vanille

VENDREDI 19  
Nov

## Croquant de salade

salade, ananas, tomate, Vinaigrette pêche  
Carottes râpées vinaigrette

Houmous de lentilles

corail au cumin  
Toast à l'avocat

## Beignet calamar

Gratin savoyard au jambon

## Carottes saveur antillaise

Poêlée de Guyane  
céleri, carotte, champignons

## Brie

Yaourt aromatisé

Chèvre buchette

Yaourt nature sucré

## Fromage blanc et coulis de fruits rouges

Gâteau au chocolat

Salade de fruits  
à la grenadine

Pâtère  
responsable

Spécialité  
du chef

Nouveauté

Origine  
France

Produits  
locaux

Ce menu est cuisiné par

Le chef

et son équipe

DEJEUNER ST JULIEN

elior

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