

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU

LUNDI 22
Nov

Betteraves

Potage de légumes

légumes, pomme de terre

Duo de saucissons

saucisson nature et fumé

Salade chou chou

chou blanc, chou rouge

Omelette portugaise

Rougail saucisses

Chou-fleur et pommes de terre

Riz aux petits légumes

Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Petit moulé ail et fines herbes

Brie

Yaourt aromatisé

Fruits

Compote pommes abricots

Flan à la vanille

MARDI 23
Nov

Dips carottes sauce aneth

Salade Ninon

feuille de chêne, crevette, arriarias, persil

Caviar de betteraves

Friand au fromage

Goulasch

Poissonnette

Petits pois

Spaghetti saveur du jardin

Tomme blanche

Coulommiers

P'tit Louis

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Fromage blanc au coulis de fruits rouges

Barre bretonne

caramel beurre salé

Crème brûlée

JEUDI 25
Nov

Concombre alpin

Taboulé aux petits légumes marinés

Assiette de crudités

carottes, céleri, tomate, salade

Bouillon de légumes

aux vermicelles

Chicken wings rôtis

Rôti de porc au jus

Gratin de courgettes

Pommes frites

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Camembert

Petit moulé

Saint-Nectaire

Fruits

Liégeois à la vanille

Crème péruvienne

VENDREDI 26
Nov

Salade verte aux croûtons

Chou blanc sauce échalote

Coquillettes sauce cocktail

Œufs durs mimosa

Curry de colin à l'indienne

Blanc de volaille au citron

Epinards à la crème

Purée de pommes de terre

Yaourt aromatisé

Brie

Saint-Paulin

Yaourt nature sucré

Crème dessert au chocolat

Salade de fruits à la grenadine

Compote pommes fraises

Origine France

Végétarien

Produits locaux

Pêche responsable

Spécialité du chef

APP Origine Pr

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Des idées pleines de saveurs

DEJEUNER ST JULIEN

elior

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