

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI 29 Mar

Betteraves

Choux-fleurs sauce gribiche

Pâté de foie

Salade brésilienne

riz, Carotte, maïs, haricot rouge, petit pois

Couscous merguez

Poulet

Semoule berbère

Légumes de couscous

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Petit moulé

Tomme blanche

Fruit

Compote de pommes

Crème aux œufs à la vanille 

Gâteau ananas amande 

MARDI 30 Mar

Iceberg à la vinaigrette du terroir

Céleri rémoulade

Salade de penne vinaigrette

Navettes crémeux carottes

Sauté de dinde aux poivrons

Poissonnette

Printanière de légumes

Haricots blancs à la tomate

Gouda

Bleu

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Straciatella

Liégeois à la vanille

Cake à l'orange 

Fruit

JEUDI 01 Avr

Salade hollandaise

salade, tomate, gouda

Chou blanc sauce échalotes

Poireaux vinaigrette

Taboulé aux petits légumes marinés

Rôti de porc sauce moutarde

Cheeseburger

Poêlée courgettes carottes et pommes de terre

Pommes cubes rissolées

Petit moulé ail et fines herbes

Cotentin

Mimolette

Yaourt nature sucré

Moelleux aux pommes et spéculoos

Donuts au sucre

Fromage blanc coulis de kiwi

Fruit

LE JOUR DU 

VENDREDI 02 Avr

Pain de légumes


fromage blanc, semoule, œuf, carotte, Sauce aneth

Rillettes à la sardine

Haricots verts vinaigrette du terroir

Salade chou chou chou blanc, chou rouge

Macaronis veg

haricots paprika coco
Œufs gratinés au thym et aux oignons 

Macaroni

Ratatouille

Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Brie

Fromage fouette au sel de guerande

Fruit

Compote de pommes et bananes

Mousse au pain d'épices

Crème onctueuse lait de coco lait, crème, lait de coco

 Spécialité du chef

 Végétarien

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Saint Joseph Carnolès

elior 

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