


Au menu cette semaine - Déjeuner




LUNDI | 10
Fev

Chou blanc sauce échalotes

Salade verte aux agrumes

Nuggets de blé 


Omelette nature 

Haricots verts

Purée de pommes de terre

Bûchette mi-chèvre

Moelleux aux
pommes et spéculoos

Entremets caramel 

Compote de poires

MARDI | 11
Fev

Lentilles vinaigrette terroir

Céleri et mimolette
du verger (Sarran)

Rôti de veau

Merguez

Julienne de légumes

Semoule

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Mille-feuilles au chocolat

Smoothie a la vanille

JEUDI | 13
Fev

Iceberg à la vinaigrette du terroir

Pamplemousse

Galopin de veau grillé


Penne de la mer

Penne

Epinards à la béchamel

Petit moulé ail et fines herbes

Liégeois au chocolat

Cake au miel 

Corbeille de fruits

VENDREDI | 14
Fev

Potage à la paysanne *purée céleri, pommes de terre, crème, carotte*

Chou chinois et pommes

Pavé de colin à la crème de persil


Longe de porc aux herbes

Riz de grand-mère

Carottes au cumin

Mimolette

Corbeille de fruits

Crème aux œufs à la vanille 

Compote de pommes et pêches



 Végétarien  Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

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

SAINT JOSEPH

elior 