

Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU **Vége**

LUNDI | 02
Mar

**Bouillon de volaille
aux vermicelles**

Chou rouge & maïs vinaigrette

Jambon blanc

Haricots verts Bio
Plat BIO

Coquillettes et fromage râpé

Fromy

Pomme bicolore Local



Tarte feuilletée aux pommes



Mousse chocolat au lait

MARDI | 03
Mar

Endives vinaigrette agrumes

Crostini tomate mimolette

**Bœuf braisé de
paleron sauce tomate**



Nuggets de poisson

Courgettes à la persillade

Pommes grenailles aux épices

Yaourt nature sucré

Cake à la noix de coco



Corbeille de fruits

Smoothie à la vanille

JEUDI | 05
Mar

Salade verte 1/2 œuf

Betteraves sauce crémeuse

Couscous végétarien



Brochette de dinde orientale

Semoule couscous Bio
Plat BIO

Brocolis

Edam

Entremets à la vanille



Stracciatella

Corbeille de fruits

VENDREDI | 06
Mar

Salade de riz
riz, haricot rouge, poivron

Lentilles vinaigrette terroir

Filet de colin meunière et citron

Rôti de porc aux herbes

Julienne de légumes

Riz de grand-mère

Fromage blanc

Corbeille de fruits

Salade de fruits

Mille-feuilles au chocolat



Produits
locaux



Spécialité
du chef



Origine
France



Végétarien



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

SAINT JOSEPH

elior

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