

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 09
Mar

Salade de pommes de terre au curry

Betteraves à la vinaigrette

Salade verte

Saucisson à l'ail

Boulettes de bœuf au curry

Pavé de colin à la provençale

Semoule

Ratatouille

Fondu Président

Petit moulé

Edam

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Compote de pommes et bananes

Flan au chocolat

Gaufre

MARDI | 10
Mar

Rémoulade mystère

Carottes râpées Local

Potage cultivateur

légumes pour potage, pommes de terre

Pois chiches à la marocaine

pois chiches, poivron, courgette, tomate,

Haut de cuisse de poulet basquaise

Rissolette de porc sauce charcutière

Purée de pommes de terre

Courgettes saveur du midi

Gouda

Croûte noire

Fromy

Yaourt nature sucré

Mousse au chocolat

Entremets à la vanille

Cake aux deux amandes

Corbeille de fruits

MERCREDI | 11
Mar

Salade verte aux croûtons

Duo de concombre et maïs

Rillettes à la sardine

Omelette au fromage

Colin à la provençale

Julienne de légumes saveur du jardin

Riz à la tomate

Fromage blanc

Yaourt aromatisé

Emmental

Yaourt nature sucré

Cake au citron

Flan nappé au caramel

Corbeille de fruits

JEUDI | 12
Mar

Carottes râpées vinaigrette

Salade des Antilles

feuille de chêne, croutons, vinaigrette, ananas,

Assiette de charcuteries

salami, pâté, roulade de dinde

Saucisse de volaille aux herbes

Filet de lieu

Coquillettes saveur du midi

Fondue de poireaux

Camembert

Tomme blanche

Yaourt nature sucré

Cotentin

Corbeille de fruits

Entremets au citron

Compote de pommes et cassis

Barre bretonne

VENDREDI | 13
Mar

Salade de riz

riz, haricot rouge, poivron

Salade de pommes de terre

Salade impériale

feuille de chêne, carotte, pomme

Colin pané et quartier de citron

Emincé de dinde sauce caramel

Duo de haricots verts et haricots beurres

Boullgour pilaf

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Coulommiers

Pave 1/2 sel

Corbeille de fruits

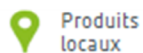
Banane au four

Moelleux myrtilles

citron maison

Fromage blanc

au sirop de grenadine



Produits locaux



Spécialité du chef



Végetarien



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Self Saint Paul


elior

Au menu - Diner

LUNDI | 09
Mar

Concombre guyanais

concombre, ail, surimi

Carottes râpées vinaigrette 

Macédoine à la mayonnaise

Sardines à l'huile

Echine de porc

Pizza royale

Epinards à la béchamel

Pommes rôsti aux légumes

Fromage frais nature sucré

Assortiment de fromages et laitages

Compote de pommes

Fromage blanc au sirop de citron

Corbeille de fruits

MARDI | 10
Mar

Roulade de volaille

Légumes à la grecque
carotte, vin blanc, oignon, concentré tomate,

Betteraves à l'échalote

Spaghetti au thon à la provençale

Gratin de choux-fleurs
à la paysanne

Choux-fleurs persillés

Spaghetti

Brie

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits

Beignet au chocolat et noisettes

Salade de fruits


Smoothie à la vanille

MERCREDI | 11
Mar

Betteraves sauce crémeuse

Pâté de foie

Salade printanière
iceberg, emmental, tomate

Cheese burger 

Carottes saveur du midi

Pommes frites

Yaourt aromatisé

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits


Comptée de pommes façon
crumble


Mousse aux Petits Beurre

JEUDI | 12
Mar


Salade de lentilles bûchette et miel

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

Œufs durs mayonnaise 

Céleri rémoulade 

Boulettes de bœuf sauce tomate

Semoule à l'andalouse 

Légumes tajine

Semoule

Petit moulé

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits

Entremets au café


Œufs en neige au caramel


Gâteau aux poires


VENDREDI | 13
Mar

Self Saint Paul



 Produits
locaux

 Spécialité
du chef

 **Vege** Végétarien

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

elior 