

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU  Végo

LUNDI | 21
Sep

Betteraves et concombres

Semoule à l'andalouse (Sarran)
couscous, petit pois, vinaigrette tomate, olive et thym

Œufs durs à la florentine

Ravioli à la volaille

Epinards à la béchamel

Macaroni saveur du midi

Salade verte

Fondu Président

Fraidou

Camembert

Yaourt nature sucré

Fruit

Cocktail de fruits

MARDI | 22
Sep

Salade de lentilles aux poivrons

Courgettes râpées mozzarella

Echine de porc

Boulgour tandoori
boulgour, mélange tandoori



Petits pois

Boulgour aux petits légumes

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré

Croûte noire

Petit moulé

Fruit

Flan à la vanille

Mille-feuille à la vanille

MERCREDI | 23
Sep

Carottes et choux-blancs
en rémoulade

Sardines à l'huile

Merguez

Pavé de colin

Semoule aux épices

Ratatouille

Edam

Emmental

Yaourt nature sucré

Petit moulé ail et fines herbes

Pomme au four

Compote de pommes et cassis

Fruit

JEUDI | 24
Sep

Duo de pastèque et tomate

Salade de penne vinaigrette

Braisé de paleron au jus

Cordon bleu

Courgettes saveur orientale


Purée de pommes de terre

Tomme blanche

Brie

Cotentin

Yaourt nature sucré

Moelleux au fromage 

Barre bretonne

Fruit

VENDREDI | 25
Sep

Cervelas à la vinaigrette

Œufs durs mayonnaise

Salade haricots
verts & pommes de terre

Salade antiboise
macédoine, tomate, feuille de chêne

Saumonette sauce basquaise

Riz cantonnais

riz, Oignon jaune, petit pois, jambon, œuf

Riz de grand-mère

Jardinière de légumes saveur
du midi

Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Mimolette


Petit moulé noix

Fruit

Compote de poires

Smoothie aux
abricots et pommes



 Végétarien



Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Self Saint Paul

elior 

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

Au menu cette semaine - Diner

LUNDI | 21
Sep

Salade de blé

blé, tomate, maïs

Chou-fleur sauce aurore

Céleri à la vinaigrette

Pizza reine

Filet de lieu à la crème de persil

Carottes braisées

Salade verte

Yaourt nature sucré

Assortiment de fromages et laitages

Fruit

Douceur mexicana

compote pomme pêche, coriandre, préparation à la

Mousse au café

MARDI | 22
Sep

Emincé de fenouil et tomate

Macédoine à la mayonnaise

Salade de pommes de terre

Riz à la mexicaine

tomate, haricot rouge, ail, riz, poivron

Quenelles de volaille béchamel

Riz créole

Choux-fleurs persillés

Carré de l'Est

Assortiment de fromages et laitages

Comte lait cru AOP

Neige aux myrtilles

blanc d'œuf, Crème anglaise aux myrtilles

Batonnet glace chocolat

Fruit

MERCREDI | 23
Sep

Duo de concombre et maïs

Roulade de volaille

Côte de porc aux champignons

Penne de la mer

Penne

Côtes de blettes arrabiata

Brebis crème

Assortiment de fromages et laitages

Fruit

Entremets au praliné

Cheesecake aux spéculoos

JEUDI | 24
Sep

Pâté de foie

Salade verte aux croûtons

Colin à la bordelaise

Boulettes de bœuf sauce tomate

Salade verte

Haricots beurre en persillade

Lentilles

Fromage frais nature sucré

Assortiment de fromages et laitages

Fruit


Crème aux œufs à la vanille

Compote pomme fraise


Mousse pomme Tatin

VENDREDI | 25
Sep



 Végétarien

 AOP

 Spécialité du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Self Saint Paul

elior 

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