

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 02
Nov

Céleri rémoulade aux pommes



Le trio mexicain

haricot rouge, pois chiches, maïs, fromage blanc,

Pâté de foie

Colombo de volaille

Coquille de poisson sauce
aurore

Penne

Haricots beurre saveur du midi

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré

Flan à la vanille

Ananas

Gâteau au chocolat

MARDI | 03
Nov

Salade de riz

riz, haricot rouge, poivron

Salade choubidou

chou rouge, raisin, huile, moutarde, cassis

Macédoine à la mayonnaise

Rôti de porc aux herbes

Saucisse Knack

Poêlée du jardin

Lentilles

Camembert

Pave 1/2 sel

Yaourt nature sucré

Fruit

Entremets à la pistache

Fromage blanc spéculoos et
lemon curd

MERCREDI | 04
Nov

Pamplemousse

Salade verte au maïs

Salade de Francfort

Filet de merlu
meunière et citron
Coquillettes
& achard de légumes



Coquillettes saveur du midi

Flan de blettes

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré

Bûchette mi-chèvre

Vache qui rit

Compote de pommes et bananes

Ananas au sirop

Corbeille de fruits



Cake au miel



LE JOUR DU VÉGE

JEUDI | 05
Nov

Salade de carotte, betterave et kiwi

Endives vinaigrette agrumes

Salade de pommes de terre

Œufs durs à la florentine

Tomate farcie

Epinards à la béchamel

Boullgour aux petits légumes

Fondu Président

Fraidou

Yaourt nature sucré

Fromage blanc à la confiture d'abricots

Gaufre

Liégeois au chocolat

Corbeille de fruits



VENDREDI | 06
Nov

Roulade de volaille

Salade impériale

feuille de chêne, carotte, pomme

Farfalle à la catalane

Blanquette de
colin sauce poire



Cordon bleu tyrolienne

Semoule berbère

Poêlée de carottes et brocolis

Fromage frais nature sucré

Yaourt nature sucré

Cotentin

Tomme blanche

Fruit

Compote tous fruits

Barre bretonne
au caramel beurre salé

Entremets au praliné



Produits
locaux



Pêche
responsabl



Végé
Végétarien



Verger
EcoResp



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 | 02
Nov

Sardines à l'huile

Feuilleté au fromage



Endives aux croûtons

Boulettes de bœuf sauce tomate

Omelette au fromage



Choux-fleurs persillés

Pommes frites

Petit moulé noix

Assortiment de fromages et laitages

Fruit

Palmier sucre cassonade



Oranges à la cannelle

Duo de mousses au chocolat

MARDI | 03
Nov

Carottes râpées Local



Betteraves vinaigrette agrume

Saumonette sauce basquaise



Merguez

Semoule aux épices

Légumes tajine

Fromage blanc

Assortiment de fromages et laitages

Neige aux myrtilles

blanc d'œuf, Crème anglaise aux myrtilles

Corbeille de fruits



Compote de pommes et pêches

MERCREDI | 04
Nov

Fenouil émincé vinaigrette

Salade de cocos aux herbes

Tomate vinaigrette

Raclette

Poêlée de légumes

Salade verte

Gouda

Assortiment de fromages et laitages

Fruit

Abricots à la crème anglaise

Barre bretonne

Smoothie à la vanille

JEUDI | 05
Nov

Salade de maïs

Pâté en croute

Salade verte aux croûtons

Colin à l'italienne

Lasagnes bolognaise

Macaroni

Navets braisés

Yaourt nature sucré

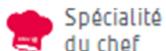
Assortiment de fromages et laitages

Fruit

Mousse au nougat

Flan nappé au caramel

VENDREDI | 06
Nov



Spécialité
du chef



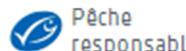
Végétarien



Nouveauté



Produits
locaux



Pêche
responsabl



Verger
EcoResp



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Self Saint Paul



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