

Au menu cette semaine - Déjeuner

En Vert menu des maternelles

LUNDI | 02 Sep

Melon jaune

Duo de crudités

carotte, persil, céleri

Assiette de charcuteries

salami, pâté, roulade de dinde

Friand au fromage

Nugget filet poulet

Emincé de porc
au gingembre et au miel
Clafoutis de
lieu aux poireaux

Spaghetti

Tomate provençales

Corbeille de fruits

Ananas sirop épice

Ile flottante

Muffin nature pépites choco noir

MARDI | 03 Sep

Couscous boulettes d'agneau et merguez

Brochette de colin pané

Semoule berbère

Ratatouille

Fondu Président

Brie

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

Crème exotique

Corbeille de fruits

Beignet pomme

MERCREDI | 04 Sep

Entrées du
jour

Plats du
jour

Pommes frites

Yaourt nature sucré

Fromage fouetté
au sel de Guérande
Saint-Paulin

Corbeille de fruits

Desserts du
jour



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

JEUDI | 05 Sep

Carottes râpées vinaigrette

Taboulé

Tomate concombre
miel et colombo

Pâté de foie

Penne sauce au bleu

Rôti de veau sauce chasseur

Quiche végétale

Penne

Gratin de légumes

julienne légumes, emmental, Sauce béchamel

Gateau au yaourt à la noix de coco

Smoothie fruits rouges

Corbeille de fruits

Fromage blanc
compote de pommes

VENDREDI | 06 Sep

Beignet de poisson

Rôti de dinde

Carottes persillées

Riz de grand-mère

Petit moulé

Bûchette mi-chèvre

Yaourt nature sucré

Liégeois au chocolat

Mousse au pain d'épices

Corbeille de fruits

Crème aux œufs à la vanille

Pêche
responsabl

Verger
EcoRespon

Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Institut Saint Martin

elior

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

Au menu cette semaine - Déjeuner

En Vert menu maternelles



LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

LUNDI | 09 Sep

Coleslaw

carotte, chou blanc

Salade verte à l'edam

Croisillon aux champignons

Œufs durs mayonnaise

Cordon bleu

Saumonette

Sauté de volaille aux champignons

Purée de pommes de terre

Petits pois

Corbeille de fruits

Yaourt aux fruits

Compote de pommes

Gâteau

MARDI | 10 Sep

Paëlla poulet

Omelette à l'emmental

Riz créole

Gratin de courgettes

Mimolette

Petit moulé

Yaourt nature sucré

Panna cotta aux framboises

Ananas sirop épice

Corbeille de fruits

Mousse saveur crème brûlée

MERCREDI | 11 Sep

Entrées du jour

Plats du jour

Pommes frites

Yaourt nature sucré

Vache qui rit

Gouda

Corbeille de fruits

Desserts du jour

JEUDI | 12 Sep

Céleri rémoulade

Roulé de jambon de poulet macédoine

Salade de riz

riz, haricot rouge, poivrons

Aubergines grillées à la féta

Saucisse de Francfort

Emincé de kebab

sauce kipique

Feuilleté de poisson au beurre blanc

Ratatouille

Pomme röstie aux légumes

Gâteau citron amande

Pomme et fondue chocolat

Corbeille de fruits

Fromage blanc à la confiture de fraise

VENDREDI | 13 Sep

Gnocchis sauce cheddar

Poisson du jour

Escalope de porc au jus

Gnocchi à la tomate

Poêlée de brocolis et champignons

Fraidou

Tomme blanche

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Crème aux œufs à la vanille

Mousse chocolat au lait

Compotée de pommes façon crumble



Pêche responsable



Verger EcoRespon



Spécialité du chef



Poisson frais



Plat végétarien



Nouvelle recette



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

Institut Saint Martin

elior

Au menu cette semaine - Déjeuner

En Vert menu des maternelles

LUNDI | 16 Sep

Saucisson à l'ail fumé

Salade verte au maïs

Salade de pâtes extrême orient

Toast à l' avocat

Viennoise de volaille

Rougail de saucisse fumée

Colin sauce abricots

Riz créole

Haricots verts à la tomate

Corbeille de fruits

Crème au caramel

Compote de pommes

Gâteau

MARDI | 17 Sep

Roti de porc confit

Crêpe fromage

Omelette au fromage

Gratin de courgettes

Lentilles

Fondu Président

Brie

Yaourt nature sucré

Crème dessert au chocolat

Fromage blanc à la crème de marrons

Corbeille de fruits

Abricots & semoule au lait

MERCREDI | 18 Sep

Entrées du jour

Plats du jour

Tomme blanche

Fromy

Yaourt nature sucré

Desserts du jour



JEUDI | 19 Sep

Œuf au nid

Concombre vinaigrette

Pâté de campagne

Mini-pizza

Chipolatas aux herbes

Rôti de veau sauce chasseur

Poisson du jour

Endives braisées

Pommes grenailles aux épices

Gâteau au chocolat

Corbeille de fruits

Verrine tout pommes et caramel

Panna cotta aux framboises



VENDREDI | 20 Sep

Semoule méditerranéenne

Haut de cuisse de poulet rôtie

Blanquette de colin

Semoule berbère

Légumes couscous en tajine

Yaourt nature sucré

Petit moulé

Mimolette

Poire Belle-Hélène

poire, sauce, dessert, crème fouettée, amande
Crème de fromage blanc aux myrtilles

Corbeille de fruits

Crumble pommes myrtilles coco



Pêche responsable



Verger EcoRespon



Spécialité du chef



Plat végétarien



Poisson frais

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

Institut Saint Martin



Au menu cette semaine - Déjeuner

En Vert menu des maternelles

LUNDI | 23
Sep

Céleri rémoulade aux pommes

Macédoine à la mayonnaise

Mâche tomate maïs

Pâté de foie

Sauté de dinde aux poivrons

Escalope de porc au jus

Poisson du jour

Purée de pommes de terre

Duo brocolis &
chou-fleur aux amandes

Mousse chocolat au lait

Pomme au four

Corbeille de fruits

MARDI | 24
Sep

Chorizette de porc
Boulettes de ^{porc, chorizo}
bœuf sauce piquante
Feuilleté au chèvre

Légumes tajine

Semoule berbère

Yaourt nature sucré

Fraidou

Bûchette mi-chèvre

Compote pommes abricots

Crème exotique

Corbeille de fruits

MERCREDI | 25
Sep

Entrées du jour

Plats du jour

Pommes frites

Mimolette

Yaourt nature sucré

Rondelé ail fines herbes

Corbeille de fruits

Desserts du jour

Végé LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

JEUDI | 26
Sep

Duo de crudités
^{carotte, persil, céleri}
Salade de pommes
de terre au curry

Aubergines grillées à la féta

Jambon cru

Riz à l'indienne

Andouillette

Calamars à la romaine

Riz créole

Gratin de courgettes

Salade verte

Cake brisures de Daim

Mousse à la framboise

Corbeille de fruits

VENDREDI | 27
Sep

Nuggets de poisson sauce tartare

Paupiette de veau sauce
charcutière

Carottes braisées

Blé et julienne de légumes

Tomme blanche

Fromage fouetté
au sel de Guérande

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Crème aux œufs à la vanille

Ananas sirop épice



Poisson
frais

Verger
EcoRespon

Spécialité
du chef

Plat
végétarien

Pêche
responsabl

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

Institut Saint Martin

elior

Au menu cette semaine - Déjeuner

En Vert menu des maternelles

Végé LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

LUNDI 30 Sep

Betteraves

Salade hollandaise
salade, tomate, gouda
Cake aux deux fromages

Coleslaw
carotte, chou blanc

Penne romagnola

penne, Sauce romagnola
Sauté de porc aux olives
Œufs durs gratinés
sauce Mornay

Penne
Duo de haricots
verts et haricots beurres

Corbeille de fruits

Yaourt aux fruits
Compote de pommes
Gâteau

MARDI 01 Oct

Cuisse de poulet à la crème

Emincé de porc
au gingembre et au miel
Quiche végétale
fond de tarte, emmental, Appareil à quiche, brocoli,

Carottes au citron et persil

Boullgour pilaf

Saint-Paulin

Pavé 1/2 sel

Yaourt nature sucré

Riz au lait

Flan vanille caramel

Corbeille de fruits

Salade de fruits exotiques

MERCREDI 02 Oct

Entrées du jour

Plats du jour

Pommes frites

Yaourt nature sucré

Fromy

Coulommiers

Desserts du jour

JEUDI 03 Oct

Concombre au maïs

Salade de pâtes au surimi
Roulade aux olives

Blanquette créole

porc, crème légère, mangue
Rougail de saucisse fumée

Omelette à l'emmental

Chou-fleur persillés

Riz à l'orientale

Gâteau chocolat

Smoothie banane
orange carotte
Corbeille de fruits
Poire Belle-Hélène
poire, sauce dessert, crème fouettée, amande

VENDREDI 04 Oct

Beignet calamar

Saucisse de Toulouse grillée

Lentilles et carottes

Petits pois

Brie

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Œufs à la neige

Crumble pommes fruits rouges

Abricots à la crème

Corbeille de fruits

Spécialité du chef

Plat végétarien

Verger EcoRespon

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

Institut Saint Martin

elior

Au menu cette semaine - Déjeuner

En Vert menu des maternelles

LUNDI | 07
Oct

Salade au cœur de palmier et feta

Céleri rémoulade

Œufs durs sauce tartare

Pâté de campagne

Emincé de poulet sauce pain d'épices

Croquettes de poisson à l'ail

Riz créole

Ratatouille

Ananas

Semoule au lait

Compote pommes bananes

Gâteau

MARDI | 08
Oct

Cordon bleu

Côte de porc sauce pamplemousse

Poisson du jour

Pomme röstie aux légumes

Chop suey de légumes
champignon, carotte, courgette, poivrons, oignon,

Yaourt nature sucré

Fondu Président

Bûchette mi-chèvre

Corbeille de fruits

Smoothie au lait de coco

Fromage blanc du randonneur
fromage, miel, copeau chocolat noir, corn flakes

Liégeois au chocolat

MERCREDI | 09
Oct

Entrées du jour

Plats du jour

Pommes frites

Salade verte

Yaourt nature sucré

Tomme blanche

Vache qui rit

Desserts du jour

Vége LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

JEUDI | 10
Oct

Coleslaw

carotte, chou blanc

Poireaux vinaigrette

Saucisson à l'ail fumé

Salade de riz aux petits légumes

Couscous végétarien

Sauté de porc sauce caramel

Blanquette de colin sauce pomme

Semoule berbère

Légumes couscous en tajine

Crème au miel et fleur d'oranger

Gâteau citron amande

Corbeille de fruits

Panna cotta aux framboises

VENDREDI | 11
Oct

Nems au poulet

Blanquette de veau à l'ancienne

Poisson du jour

Duo de courgettes et poivrons

Riz asiatique

Mimolette

Pavé 1/2 sel

Yaourt nature sucré

Œufs à la neige

Mousse saveur crème brûlée

Corbeille de fruits

Mousse chocolat au lait

Spécialité du chef

Poisson frais

Verger EcoRespon

Plat végétarien

Pêche responsable



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

Institut Saint Martin

elior

Au menu cette semaine - Déjeuner

En Vert menu des maternelles

LUNDI | 14 Oct

Toast à l' avocat

Concombre vinaigrette du terroir

Roulé de jambon de poulet macédoine

Salade de riz
riz, haricot rouge, poivrons

Coquille à la bolognaise 
boeuf, volaille, pâtes, pois chiche, sauce tomate

Rôti de porc sauce tomato grill

Brochette de colin pané

Coquillettes

Petits pois

Corbeille de fruits 

Compote de pommes

Fromage frais aux fruits

Gâteau 

MARDI | 15 Oct

Jambon braisé

Rissolette de veau sauce moutarde

Carottes infusion Colombo

Purée de pommes de terre

Brie

Fromage fouetté au sel de Guérande

Yaourt nature sucré

Riz au lait 

Pomme gourmande 

Corbeille de fruits 

Flan vanille caramel

MERCREDI | 16 Oct

LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

Entrées du jour

Plats du jour

Pommes frites

Yaourt nature sucré

Mimolette

Petit moulé

Corbeille de fruits 

Desserts du jour

JEUDI | 17 Oct

MENU À THÈME

Mélange salade noix et pommes

Carottes râpées aux raisins

Penne sauce cocotte 

Mousse de canard

Sauté de dinde forestière

Œufs brouillés à la basquaise 

Gratin de potiron

Semoule aux pois chiches

Abricots à la crème

Corbeille de fruits 

Fromage blanc et brisures de Spéculoos

Gâteau Oréo

VENDREDI | 18 Oct

Cuisse de poulet à la crème

Saucisse de Francfort

Feuilleté de poisson au beurre blanc

Tomate provençales

Pommes grenailles aux épices

Saint-Paulin

Pavé 1/2 sel

Yaourt nature sucré

Bavarois ananas

Ananas

Churros

Corbeille de fruits 

 **Des idées pleines assiette**

 Plat durable  Verger EcoRespon  Spécialité du chef  Nouvelle recette  Plat végétarien

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

Institut Saint Martin

elior 