

# Au menu cette semaine - Déjeuner

En Vert menu des  
maternelles

**LUNDI** | 06 Jan

**Friand fromage**

Taboulé aux légumes

**Salade verte aux croûtons**

Céleri rémoulade

**Saucisse de Toulouse**

Poisson du jour

**Cordon bleu**

**Nouilles**

Blettes au gratin  
sauce béchamel

**Corbeille de fruits**

Gâteau

**Compote pommes bananes**

Semoule au lait

**MARDI** | 07 Jan

**Sauté de poulet  
sauce pain d'épices**

Croustillant aux légumes

Poisson du jour

**Riz à l'indienne**

**Haricots verts**

**Edam**

Petit moulé

Yaourt nature sucré

**Crème aux œufs**

Mousse saveur crème brûlée

Corbeille de fruits

**Liégeois chocolat**

**MERCREDI** | 08 Jan

Pommes frites

**Yaourt nature sucré**

**LA Gourmande  
GALETTE  
DU CHEF**

**JEUDI** | 09 Jan

**Carottes râpées vinaigrette**

Œufs durs mayonnaise

**Pâté de foie**

Poireaux vinaigrette

**Poulet sauce poulet**

**Omelette au fromage**

**Semoule**

**Légumes couscous**

**Galette des rois**

Panna cotta aux fruits rouges

Corbeille de fruits

Ananas

**Végé** LE JOUR DU  
VÉGÉTARIEN

**VENDREDI** | 10 Jan

**Gnocchis à la napolitaine**

Poisson du jour

*Sauté poulet aux  
marrons*

**Gnocchi à la romaine**

**Petits pois**

**Fondu Président®**

**Emmental**

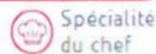
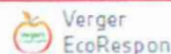
**Yaourt nature sucré**

**Corbeille de fruits**

Crumble aux pommes

Fromage blanc confiture fraise

Flan vanille caramel



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Institut Saint Martin



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 des maternelles

 LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

LUNDI | 13 Jan

Saucisson à l'ail fumé


Sardines à l'huile

Salade verte aux noix

Salade de riz à l'edam

Penne sauce fromagère 

Sauté de porc

Poisson du jour 

Penne

Navets braisés

Compote de fruits 

Gâteau 

Liégeois vanille

Fruits

MARDI | 14 Jan

Rougail de saucisse fumée

Omelette à l'emmental 

Rôti de dinde au jus

Gratin de choux-fleurs

Riz aux petits légumes

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Emmental

Ile flottante

Mousse pomme Tatin 

Corbeille de fruits 

Cocktail de fruits

MERCREDI | 15 Jan

Pommes frites

Yaourt nature sucré

JEUDI | 16 Jan

Coleslaw

*carotte, chou blanc*


Penne au pesto

Cake au thon

Chou rouge aux maïs

Poulet sauce crème


Quiche brocolis champignons

Côte de porc au jus 


Carottes braisées

Semoule


Corbeille de fruits 

Gâteau au yaourt 

Compote pommes spéculoos

Riz au lait 

VENDREDI | 17 Jan

Beignet de poisson 

Escalope de volaille grillée

Purée de pommes de terre

Petits pois

Vache qui rit®

Mimolette

Yaourt nature sucré


Mousse chocolat au lait

Crème citron

Corbeille de fruits 

Fromage blanc  
au sirop de grenadine

 Nouvelle  
recette

 Poisson  
frais

 Spécialité  
du chef

 Plat  
végétarien

 Verger  
EcoRespon

 Origine  
France

 Pêche  
responsable

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 des maternelles

**LUNDI** | 20 Jan

**Taboulé**  
couscous, tomate, concombre, menthe, poivrons tricol

**Salade verte au maïs**

Pâté de campagne

Toast avocat

**Sauté de poulet sauce pain d'épices**  
Œufs durs gratinés sauce aurore

**Riz**

**Endives en gratin**

**Compote pommes bananes**

Gâteau

Corbeille de fruits

**Poire Belle-Hélène**  
poire, sauce dessert, crème fouettée, amande

**MARDI** | 21 Jan

**Roti de porc au thym**

**Nuggets de poisson**

**Brocolis aux deux poivrons**

**Pommes grenailles rôties**

**Churros**

Panna cotta aux fruits rouges

Corbeille de fruits

Crème renversée

**MERCREDI** | 22 Jan

**Yaourt nature sucré**

**LE JOUR DU VÉGÉTARIEN**

**Chou blanc sauce échalote**

Salade verte

Carottes râpées aux raisins

Salade de pomme de terre cocotte

**Cocotte de légumes tajine**

Sauté de porc aux olives

Poisson du jour

**Légumes couscous en tajine**

**Semoule**

**Cake banane chocolat**

Fromage blanc confiture fraise

Corbeille de fruits

Pêche à la crème

**VENDREDI** | 24 Jan

**Croquettes de poisson à l'ail**

Poulet au four

Alouette de bœuf au jus

**Gratin de poireaux**

**Blé et julienne de légumes**

**Yaourt nature sucré**

Yaourt aromatisé

Brie

**Corbeille de fruits**

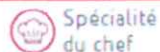
Mousse noix de coco

Comptée de pommes façon crumble

Smoothie à la fraise



Recette Signature



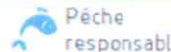
Spécialité du chef



Verger EcoRespon



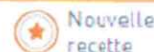
Origine France



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelle recette



Poisson frais

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Institut Saint Martin



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 des maternelles

LUNDI | 27  
Jan

## Taboulé aux légumes

Champignons rémoulade

Duo de saucissons

saucisson nature et fumé

Emincé de fenouil et tomate

## Saucisse de Francfort

Poisson du jour

Rôti de dinde au cidre

## Epinards béchamel

Pomme röstie aux légumes

Corbeille de fruits

Gâteau

Crème citron

Compote pommes fraises

MARDI | 28  
Jan

Palette de porc à la diable

Beignet calamar sauce tartare

## Lentilles

Gratin de choux-fleurs

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

## Tomme blanche

Ile flottante

Riz au lait

Corbeille de fruits

Cocktail de fruits

MERCREDI | 29  
Jan

Yaourt nature sucré



JEUDI | 30  
Jan

## Trio de crudités

Chou chinois et pousses de soja

Soupe chinoises

Œufs durs mayonnaise

## Nems poulet

Croustillant aux légumes

Emincé de porc  
au gingembre et au miel

## Légumes à l'asiatique

carotte, courgette, poivrons tricolores, oignon, fêve, ha

Riz cantonais

riz, oignon, petit pois, jambon, œuf

## Moelleux noix de coco mandarine

Flan à la noix de coco et pêches

Corbeille de fruits

Fromage blanc à la mangue



VENDREDI | 31  
Jan

Escalope de poulet  
au citron et l'aneth

Gnocchis à la napolitaine

Quiche lorraine

fond de tarte, lardon, emmental, Appareil à quiche

Gnocchi à la romaine

Navets braisés

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Croûte noire

Corbeille de fruits

Compote pommes  
façon crumble

Liégeois vanille

Panna cotta aux fruits rouges



Poisson  
frais



Verger  
EcoRespon



Spécialité  
du chef

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Institut Saint Martin





# Au menu cette semaine - Déjeuner

En Vert menus des maternelles

LUNDI | 03  
Fev

**Œufs durs mimosa**

**Chou-fleur vinaigrette**

Salade de pommes de terre

**Saucisson à l'ail fumé**

**Torsade émincé de poulet  
sauce normande**

Poisson du jour

**Torsades**

**Duo brocolis chou-fleur  
sauce Indien**

Corbeille de fruits

**Compote de pommes**

Ile flottante

Gâteau

MARDI | 04  
Fev

**Saucisse de Toulouse grillée**

**Nuggets de volaille**

Blanquette de colin

**Poêlée brocolis  
choux-fleurs carottes**

**Purée de pommes de terre**

**Emmental**

Petit moulé

Yaourt nature sucré

**Semoule au lait**

**Fromage blanc confiture fraise**

Corbeille de fruits

Poire au chocolat

MERCREDI | 05  
Fev

Yaourt nature sucré

JEUDI | 06  
Fev

**Carottes râpées vinaigrette**

Chou blanc vinaigrette

Pâté de campagne

Salade de pâtes

**Poulet sauce champignons**

Poisson du jour

Boudin blanc aux pommes

**Petits pois**

**Pommes grenailles rôties**

**Crêpe au sucre**

Brownie noix de pécan

Corbeille de fruits

Panna cotta aux fruits rouges

Végé

LE JOUR DU  
VÉGÉTARIEN

VENDREDI | 07  
Fev

**Riz à l'indienne**

Sauté de porc aux olives

Saumonette

**Riz**

**Gratin de courgettes**

**Fondu Président®**

Mimolette

Yaourt nature sucré

**Corbeille de fruits**

Compote pommes  
façon crumble

Salade de fruits exotiques

Crèmeux chocolat café



Plat  
durable



Poisson  
frais



Verger  
EcoRespon



Spécialité  
du chef



Pêche  
responsabl



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

Vége

LE JOUR DU  
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 10  
Fev

Salade verte mimolette

Chou blanc vinaigrette

Mortadelle

Salade de pâtes extrême orient

Couscous végétarien

Poulet au four

Sauté de porc

Semoule

Légumes couscous en tajine

Compote pommes abricots

Yaourt aux fruits

Corbeille de fruits

Gâteau

MARDI | 11  
Fev

Roti de porc confit

Omelette au fromage

Carottes à la ciboulette

Blé et julienne de légumes

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Mimolette

Corbeille de fruits

Crème aux œufs

Mousse citron

Liégeois chocolat

MERCREDI | 12  
Fev

Pommes frites

Yaourt nature sucré

JEUDI | 13  
Fev

Bouillon de légumes  
vermicelles

Poireaux vinaigrette

Coleslaw

carotte, chou blanc

Œufs durs sauce piccalilli

œuf, Sauce piccalilli

Macaroni carbonara

macaroni, emmental, Sauce carbonara

Sauté de volaille aux marrons

Poisson du jour

Macaroni à l'emmental

Brocolis aux deux poivrons

Corbeille de fruits

Riz au lait coco et mangue

Crème pralinée

Gâteau aux poires

VENDREDI | 14  
Fev

Filet de colin meunière

Rôti de dinde sauce tomate

Gratin de choux-fleurs

Riz à l'orientale

Vache qui rit®

Emmental

Yaourt nature sucré

Entremets au tiramisu

Fromage blanc  
à la crème de marrons

Corbeille de fruits

Dessert bar



Plat  
végétarien



Verger  
EcoRespon



Spécialité  
du chef



Poisson  
frais



Pêche  
responsabl

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 des maternelles

LUNDI | 03  
Mar

**Soupe à l'oignon local** 


Salade de riz à l'edam

**Céleri rémoulade**

Saucisson à l'ail fumé

**Cordon bleu**

Sauté de volaille aux marrons

Poisson du jour 

**Gratin de choux-fleurs**

**Torsades**

**Corbeille de fruits** 


**Compote de pommes**

Gâteau 

Yaourt aux fruits

MARDI | 04  
Mar

**Rôti de dinde sauce tomate**

Nuggets de poisson 

**Carottes braisées**

**Riz à l'espagnole**

**Gouda**

Fraidou

Yaourt nature sucré

**Ile flottante**

**Liégeois chocolat**

Corbeille de fruits 

Poire au chocolat

MERCREDI | 05  
Mar

Yaourt nature sucré



LE JOUR DU  
VÉGÉTARIEN

JEUDI | 06  
Mar

**Céleri rémoulade**

**Œufs durs mayonnaise**

Friand fromage

Salade de pâtes du pêcheur 

**Tajine de poulet aux pruneaux**

**Cocotte de légumes tajine**

Poisson du jour 

**Semoule**

**Légumes couscous**

**Emmental**

Vache qui rit®

**Gâteau** 

Panna cotta aux fruits rouges

Corbeille de fruits 

Fromage blanc confiture fraise

VENDREDI | 07  
Mar

**Filet de colin meunière** 

Emincé de porc au caramel

**Petits pois**

Purée de pommes de terre

**Petit moulé**

Mimolette

**Yaourt nature sucré**

**Entremets à la vanille et Mikado**

Semoule au lait 

**Corbeille de fruits** 

Flan chocolat



Produit local



Poisson frais



Verger EcoRespon



Spécialité du chef



Pêche responsable

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