

# Au menu cette semaine - Déjeuner



LA GOURMANDE  
GALETTE DU CHEF

**MARDI** | 03  
Jan

Betterave et maïs

**Mélange salade noix et pommes**

Assiette de charcuteries  
saumon, pâté, rouleau de dinde

Colin à la vanille



Saucisse fumée

Coquillettes

**Chou-fleur persillés**

**Riz au lait à la vanille**

Compote pommes bananes

Pêche au sirop

Corbeille de fruits



**JEUDI** | 05  
Jan

Salade de pâtes

Assiette de charcuteries  
saumon, pâté, rouleau de dinde

Endives vinaigrette caramel

Poulet sauce curry

Saumonette sauce citron



**Purée de pommes de terre**

Carottes rondelles

Mousse au chocolat noir

Pain d'épices

Abricot au sirop

**Corbeille de fruits**



**VENDREDI** | 06  
Jan

Merlu sauce normande

Chou farci

Riz pilaf

**Haricots verts**

Cotentin

Montboissier

Yaourt nature sucré

**Galette des rois framigiane**

Mousse au chocolat noir

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits



Pêche  
responsable



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


self st jean hulst

elior

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 09  
Jan

Cheeseburger

Blanquette de colin sauce safran 

Pomme rösti aux légumes

Haricots beurre à la provençale

**Montboissier**


Petit moulé

Yaourt nature sucré

**Mousse au cacao**

Compote pommes bananes

Yaourt aux fruits

Corbeille de fruits 

MARDI | 10  
Jan

Salade verte au maïs

Œufs durs mayonnaise

Carottes râpées

Poulet tandoori

Filet de merlu sauce à l'orange 

Courgettes saveur orientale

Flageolets à la tomate

Donuts au Nutella

Cocktail de fruits

Compote de pommes

**Corbeille de fruits** 

JEUDI | 12  
Jan

Saucisson à l'ail fumé

Surimi en salade

Rosette

**Sauté d'agneau Marengo**

Saumon sauce aux petits légumes


Tortil sauce tomate

**Epinards à la béchamel**


Beignet chocolat noisette

Compote tous fruits

Mousse pomme Tatin

**Corbeille de fruits** 

VENDREDI | 13  
Jan

Filet de colin  
meunière sauce barbecue 

Galopin de veau sauce tomate

**Riz créole**

Navets saveur orientale


**Fraidou**

Saint-Paulin

Yaourt nature sucré

Gaufre

**Compote de pommes**

Corbeille de fruits 

Liégeois à la vanille



 Pêche responsable  Verger EcoRespon  Nouveauté

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

self st jean hulst

elior 

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 16  
Jan

Sauté de porc

Omelette aux lardons

Carottes rondelles

Purée de pommes de terre

Bûchette mi-chèvre

Pavé 1/2 sel

Yaourt nature sucré

Flan chocolat

Fromage blanc au coulis de fruits rouges

Poire au sirop

Corbeille de fruits



MARDI | 17  
Jan

Méli-mélo carotte et céleri râpés

Riz sauce mimorave



Concombre vinaigrette

Stick de colin pané citron



Semoule à la mexicaine



Chou-fleur en gratin

Semoule berbère

Cookie chocolat noir

Far breton aux pruneaux

Ananas au sirop

Corbeille de fruits



JEUDI | 19  
Jan

Caviar de betteraves

Pâté de foie

Duo choux blanc et rouge

Poitrine de veau farcie provençale

Crêpe fromage

Boulgour pilaf

Brunoise de légumes

Mousse chocolat au lait

Donuts

Pomme au four



Corbeille de fruits



VENDREDI | 20  
Jan

Dahl de lentilles  
corail et pommes de terre



Cordon bleu

Pommes de terre vapeur



Epinards à la béchamel

Saint-Paulin

Petit moulé

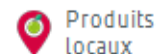
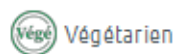
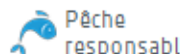
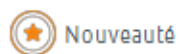
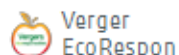
Yaourt nature sucré

Crème caramel

Compote de pommes

Salade de fruits à la grenadine

Corbeille de fruits



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

self st jean hulst

elior

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



# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 23  
Jan

Poissonnette  
Sauté de dinde sauce paprika  
Petits pois  
Pommes campagnardes  
Yaourt nature sucré  
Saint-Paulin  
Pavé 1/2 sel  
Compote poires Bio  
Abricot au sirop  
Liégeois au café  
Corbeille de fruits





MARDI | 24  
Jan

Filets de hareng  
et pommes à l'huile   
Roulade de volailles aux olives  
Céleri à la vinaigrette  
Penne végétarienne haricots  
paprika coco   
Saucisse Francfort fumée  
Penne  
Navets saveur du midi  
Liégeois au chocolat  
Fromage blanc compote de pommes  
Yaourt aromatisé  
Corbeille de fruits



LE NOUVEL AN  
LUNAIRE DU CHEF

JEUDI | 26  
Jan

Macédoine à la vinaigrette  
Salade verte  
Coleslaw  
Semoule à la cantonaise   
Sauté de bœuf au paprika   
Carottes infusion Colombo  
Lentilles  
Barre bretonne  
Crème citron  
Yaourt aux fruits  
Corbeille de fruits



LE NOUVEL AN  
LUNAIRE DU CHEF

VENDREDI | 27  
Jan

Kari de moules  
Croustillant aux légumes  
Riz créole  
Chop suey de légumes  
champignon, carottes, courgettes, poivrons, aubergine, fèves, haricots mungo  
Montboissier  
Cotentin  
Yaourt nature sucré  
Crème dessert au caramel  
Smoothie au lait de coco  
Fromage blanc et brisures de Spéculoos  
Corbeille de fruits



Poisson  
frais



Végétarien



Viande  
racée

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

self st jean hulst

elior

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 30  
Jan

Omelette nature 

Tranche de foie jeune bovin poivre vert

Epinards branche indi

Pommes noisettes


Yaourt nature sucré

Fondu Président

Edam

Compote pommes cassis

Fromage blanc à la crème de marrons

Corbeille de fruits 


MARDI | 31  
Jan

Carottes râpées

Chou blanc vinaigrette

Salade verte et œuf dur

Boudin blanc aux pommes

Blanquette de colin sauce safran 


Lentilles blondes au jus

Poireaux en béchamel

Compote de pommes

Crème citron

Liégeois à la vanille

Corbeille de fruits 



JEUDI | 02  
Fev

Chou rouge sauce mangue

Rosette


Poireaux vinaigrette

Boulettes de bœuf sauce tomate

Crêpe fromage


Macédoine de légumes

Coquillettes

Crêpe au sucre 

Compote de pommes

Yaourt aux fruits

Corbeille de fruits 

LE JOUR DU 

VENDREDI | 03  
Fev

Brandade de morue

Poulet sauce curry

Purée de pommes de terre

Carottes infusion colombo

Mimolette

Pavé 1/2 sel

Yaourt nature sucré

Namoura Liban

Crème dessert au chocolat

Fromage blanc compote de pommes

Fruits



Végétarien



Produits  
locaux



Pêche  
responsabl



Vergers  
EcoRespon



Spécialité  
du chef

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

self st jean hulst

elior 

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

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 06  
Fev

Braisé de paleron au jus

Pavé de colin sétoise

Pommes vapeur

Petits pois

Fondu Président

Camembert

Yaourt nature sucré

Compote pommes fraises

Mousse au cacao

Fromage blanc a la confiture de fraise

Corbeille de fruits

MARDI | 07  
Fev

Chou blanc vinaigrette

Betterave sauce crémeuse

Tarte 3 fromages

Stick Mozzarella pané

Sauté de dinde à l'estragon

Navets saveur orientale

Boulgour pilaf

Flan chocolat

Gâteau intense au chocolat

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits

LE JOUR DU 

JEUDI | 09  
Fev

Salade verte

Nems au poulet

Poireaux vinaigrette

Penne à la napolitaine

Penne tandoori

Penneaux, carottes, navets et haricots rouges

Penne

Haricots verts aneth citron

Riz au lait à la vanille

Compote de pommes

Crème dessert à la vanille

Corbeille de fruits

VENDREDI | 10  
Fev

Blanquette de colin

Poulet sauce Montboissier

Courgettes à l'orientale

Riz créole

Tomme blanche

Fraidou

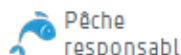
Yaourt nature sucré

Mousse au citron

Fromage blanc à la pêche

Flan vanille caramel

Corbeille de fruits



Pêche responsable



Produits locaux



Spécialité du chef



Verger EcoRespon



Végé 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

self st jean hulst

elior 

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 13  
Fev

Sauté de volaille sauce curry

Boullgour à la cantonnaise



Haricots beurre en persillade

Boullgour pilaf

Bûchette mi-chèvre

Fraidou

Yaourt nature sucré

Compote pommes bananes

Namoura Liban

Chocolat liégeois

Corbeille de fruits



MARDI | 14  
Fev

Carottes râpées vinaigrette

Betterave vinaigrette agrume

Houmous de pois cassés à la menthe

Merlu sauce normande

Riz achard de légumes

riz, Achard de légumes



Riz créole

Petits pois

Compote de pommes

Crème dessert praliné

Yaourt aux fruits

Corbeille de fruits



JEUDI | 16  
Fev

Mélange salade noix et pommes

Chou-fleur vinaigrette

Coquillettes sauce cocktail

Roti de veau farci à l'estragon

Colin pané



Carottes béchamel

Purée de pommes de terre

Cake vanille



Compote de pommes

Crème chocolat

Corbeille de fruits



VENDREDI | 17  
Fev

Beignet calamar sauce tartare

Poulet yassa

Coudes

Ratatouille et piperade

Cotentin

Saint-Paulin

Yaourt nature sucré

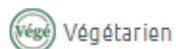
Entremets au caramel et pêche

Tapioca lait vanillé



Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits



Végétarien



Verger  
EcoRespon



Pêche  
responsabl



Spécialité  
du chef



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

self st jean hulst

elior