

Au menu cette semaine - Déjeuner



LA GOURMANDE
GALETTE DU CHEF

MARDI | 03
Jan

Betterave et maïs

Mélange salade noix et pommes

Assiette de charcuteries
saucisson, pâté, roulade 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
saucisson, pâté, roulade 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 röstie 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

Tortie 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



Verger

EcoRespon



Nouveauté



Pêche

responsabl



Végétarien



Produits

locaux



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 

 L'EXQUISE
CHANDELEUR DU CHEF

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 responsable

 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
Penne, 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