

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 02
Dec

Crêpe au fromage

Trio de crudités

Rillettes de porc

Jambon braisé

Saumonette sauce citron

Bar à pâtes sauce
dinde et champignons

Blé et pêle-mêle de légumes

Poêlée de panais Bio
Plat BIO

Tomme blanche vieux porc local

Fromage fouetté
au sel de Guérande

Yaourt nature sucré

Donuts au cacao

Corbeille de fruits

Compote pommes et ananas

Bar à fromage blanc

MARDI | 03
Dec

Carottes râpées vinaigrette

Avocat surimi

Tartine normande

pain de mie, crème pâtissière de terre lardons, carottes râpées, emmental

Chipolatas aux herbes

Filet de maquereaux à la moutarde

Pizza au fromage

Ratatouille

Riz pilaf

Salade verte

Saint-Paulin

Fondu Président®

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Gâteau citron amande

Salade de fruits

Bar à fromage blanc

MERCREDI | 04
Dec

Tomate à la rilette de thon

Œufs durs mayonnaise

Potage au panais,
crème de bleu et noisettes

Paupiette de veau au jus

Boudin noir aux pommes

Cassolette de moules
et calamars à l'estragon

Purée de pommes de terre

Brocolis

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Mimolette

Corbeille de fruits

Flan pâtissier

Douceur de pommes
bananes et ananas

Bar à fromage blanc



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

JEUDI | 05
Dec

Coleslaw

carotte, chou blanc

Wrap végétarien

Potage de potiron

Gnocchis sauce basilic

Tartine napolitaine

Brick à l'œuf et au thon

Salade verte

Cordiale de légumes

Petit moulé

Mimolette

Yaourt nature sucré

Moelleux aux poires

Corbeille de fruits

Crème brûlée au Carambar

Bar à fromage blanc

VENDREDI | 06
Dec

Salade de pommes
de terre aux lardons
Smoothie betteraves
crème fouettée piment

Toast chèvre chaud

Sauté de dinde sauce mimolette

Colin meunière et citron

Spaghetti sauce napolitaine

Poêlée de légumes champêtre

Frites

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Brie

Corbeille de fruits

Liégeois vanille

Gâteau marbré

Bar à fromage blanc



Pêche
responsable



Produit
local



Verger
EcoRespon



Spécialité
du chef



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

LDM Sainte Croix

elior

Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

LUNDI | 09 Dec

Chou blanc aux pommes et noix

Croissillon emmental

Pâté de canard

Sauté de porc tandoori

Paupiette de saumon sauce oseille

Nems poulet

Haricots beurre en persillade

Lentilles aux petits légumes

Nouilles chinoises aux légumes

Fondu Président®

Gouda

Yaourt nature sucré

Compotée de pommes façon crumble

Paris-Brest

Corbeille de fruits

Bar à fromage blanc

MARDI | 10 Dec

Taboulé aux légumes

Salade composée et œuf dur

Potage aux patates douces, crème d'ail et persil

Rôti de dinde sauce chasseur

Filet de merlu sauce vierge

Chili con carne

Endives braisées

Potatoes

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Brie

Corbeille de fruits

Smoothie poire

Tarte aux pommes

Bar à fromage blanc

MERCREDI | 11 Dec

Cake au thon

Roulade aux olives

Salade radis emmental
salade, emmental, radis, vinaigrette

Riz sauté au bœuf haché (Yakimeshi)

Samossa de légumes

Crêpe végétarienne

Riz

Poêlée brocolis carottes potirons

Tomme blanche vieux porche local

Pavé 1/2 sel

Yaourt nature sucré

Mousse au chocolat

Clafoutis poires

Corbeille de fruits

Bar à fromage blanc

JEUDI | 12 Dec

Velouté carotte coco curcuma

Toast avocat

Endives sauce tzaziki

Emincé de poulet Bio sauce suprême

Poisson du jour

Pommes de terre farcies

Duo de courgettes et poivrons

Cereales gourmandes bio
bié bio

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Coulommiers

Corbeille de fruits

Far breton aux pruneaux

Crème aux œufs

Bar à fromage blanc

VENDREDI | 13 Dec

Assiette de charcuteries

salami, pâté, roulade de dinde

Salade carottes champignons noirs

Mini-pizza

Beignet calamar sauce tartare

Œufs brouillés aux lardons

Gratin de coquillettes à la volaille

Gratin de poireaux

Purée de pommes de terre

Saint-Paulin

Petit moulé

Yaourt nature sucré

Roulé chocolat

Corbeille de fruits

Carpaccio ananas

Bar à fromage blanc



Vergers EcoRespon



Pêche responsable



Spécialité du chef



Origine France



Recette Signature



Nouvelle recette



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

LDM Sainte Croix

elior

Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU VÉGÉTARIEN



Destination festive



LUNDI | 16 Dec

Céleri rémoulade

Salade César batavia, croûtons, persil, ail, vinaigrette, laitue, parmesan, poulet

Haricots rouges aux pommes et lardons

Steak haché sauce au poivre

Crumble de colin

Farfalle carbonara

Riz

Wok de légumes

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Camembert

Corbeille de fruits

Smoothie mangue vanille

Gaufre sauce chocolat

Bar à fromage blanc

MARDI | 17 Dec

Rillettes de saumon

Terrine de Saint-Jacques

Salade verte aux gésiers

Suprême de dinde aux giroles

Corolle de sole au beurre blanc

Feuilleté de saumon

Poêlée de Noël

Gratin dauphinois

Yaourt nature sucré

Brie

Fromage fouetté au sel de Guérande

Corbeille de fruits

Bar à fromage blanc

Tiramisu du chef

Bûche de Noël cacao

MERCREDI | 18 Dec

Trio mexicain

haricot rouge, pois chiche, maïs, fromage, ciboulette

Friand au fromage

Carottes râpées vinaigrette orientale

Carré de porc fumé sauce barbecue

Cassolette de fruits de mer en tajine

Pizza du chef sc arrayade

Calamars à l'américaine

Duo de courgettes et poivrons

Semoule

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Gouda

Corbeille de fruits

Cake chocolats blanc et noir

Compote pommes abricots

Bar à fromage blanc

JEUDI | 19 Dec

Terrine aux 3 légumes

Potage de légumes

Salade piémontaise

porcini de terre, lentilles, jaisour, ciboulette, poivrons tricolores, navet

Cordon bleu

Macaronis végé haricots paprika coco

Poêlée de légumes champêtre

Pommes cubes rissolées

Yaourt nature sucré

Petitmoulé

Emmental

Corbeille de fruits

Bar à fromage blanc

Moelleux myrtilles citron

Salade de fruits

pommes et poires Bio

VENDREDI | 20 Dec

Caviar de betteraves

Salade verte emmental

Salami

Galette boulgour oriental tomate soleil

Beignet calamar

Boulgour pilaf

Ratatouille

Fondu Président®

Mimolette

Yaourt nature sucré

Panna cotta sauce caramel

Muffin vanille pepites chocolat

Corbeille de fruits

Bar à fromage blanc



Produit local



Pêche responsable



Verger EcoRespon



Poisson frais



Spécialité du chef



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

LDM Sainte Croix

elior