

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 06 Mar

Céleri remoulade  
aux pommes

Saumonette  
sauce citron



Riz créole

Cake à l'orange



MARDI | 07 Mar

Rillettes à la sardine



Sauté de porc  
à la tomate

Purée de pommes de  
terre

Compote de pommes

JEUDI | 09 Mar

Salade brie raisins

Semoule tandoori



Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



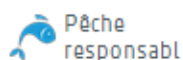
VENDREDI | 10 Mar

Salade verte

Raclette

Yaourt nature sucré

Gâteau au yaourt



Pêche  
responsabl



Spécialité  
du chef



Signature  
Elior



Végétarien



Verger  
EcoRespon

Ce menu est cuisiné par  
le chef FECAMP Julien  
et son équipe

ST JEAN BAPTISTE DE LA SALLE

elior 

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

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU



LUNDI 13 Mar

Potage à la paysanne

Dahl de lentilles  
corail et pommes de terr

Coulommiers

Compote pommes  
bananes

MARDI 14 Mar

Betteraves

Poulet sauce poulet

Semoule aux épices

Légumes de couscous

Crème au miel  
et fleur d'oranger

JEUDI 16 Mar

Haut de cuisse  
sauce USA

Torsade

Gouda

Compote de pommes

ST JEAN BAPTISTE DE LA SALLE



Ce menu est cuisiné par  
le chef FECAMP Julien  
et son équipe

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

elior

# Au menu cette semaine - Déjeuner



INDE NEW DÉLICES

LE JOUR DU



LUNDI 20 Mar

Potage de légumes mijotés

Saumonette sauce poivre vert



Riz créole

Corbeille de fruits



MARDI 21 Mar

Bouillon de légumes aux vermicelles

Carré de porc fumé

Boulgour pilaf

Pudding

JEUDI 23 Mar

Pâté de foie

Sauté de dinde sauce tomate vanillée

Ratatouille

Semoule berbère

Ananas

VENDREDI 24 Mar

Houmous de haricots blancs au curry

Macaronis végétariens haricots paprika coc



Yaourt nature sucré

Halwa



Pêche responsable



Verger EcoResponsable



Végétarien



Ce menu est cuisiné par le chef FECAMP Julien et son équipe

ST JEAN BAPTISTE DE LA SALLE

elior

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

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU



LUNDI 27 Mar

Velouté carotte  
coco curcuma



Sauté de porc  
à la tomate

Riz créole

Corbeille de fruits



MARDI 28 Mar

Salade de pommes  
de terre au curry

Croustillant aux légumes

Compote de pommes

JEUDI 30 Mar

Endives vinaigrette  
caramel

Saumonette  
sauce citron



Riz créole

Navets saveur orientale

Mousse au pain d'épices

VENDREDI 31 Mar

Cèleri remoulade  
aux pommes

Poissonnette

Carottes braisées

Purée de pommes de  
terre

Cake à la  
noix de coco



Signature  
Elior



Verger  
EcoRespon



Pêche  
responsabl



Spécialité  
du chef



Ce menu est cuisiné par  
le chef FECAMP Julien  
et son équipe

ST JEAN BAPTISTE DE LA SALLE

elior

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

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU



LUNDI 03  
Avr

Œufs brouillés  
aux champignons

Penne

Camembert

Maïzena chocolat

MARDI 04  
Avr

Haut de cuisse  
sauce USA

Riz de grand-mère

Fondu Président

Fromage blanc  
compote de pommes

JEUDI 06  
Avr

Boulgour à l'oriental

Œufs gratinés au  
thym et aux oignon

Epinards à la béchamel

Fromage blanc  
et vermicelles

VENDREDI 07  
Avr

Salade colombienne

Saumonette sauce  
poivre vert

Gratin dauphinois

Compote de pommes



Végétarien



Pêche  
responsable



Spécialité  
du chef



Ce menu est cuisiné par  
le chef FECAMP Julien  
et son équipe

ST JEAN BAPTISTE DE LA SALLE

elior

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

# Au menu cette semaine - Déjeuner

**LE JOUR DU**



**MARDI** | 11  
Avr

Salade brie raisins

Boulgour à la  
cantonnaise



Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



**JEUDI** | 13  
Avr

Caviar de carottes  
miel cumin

Saumonette sauce  
aux 2 moutardes



Semoule berbère

Pain d'épices

**VENDREDI** | 14  
Avr

Mélange salade  
noix et pommes

Poitrine de veau  
farci provençale

Purée de pommes de  
terre

Duo de haricots  
verts et haricots beurres

Mousse au cacao



Végétarien



Verger  
EcoRespon



Pêche  
responsabl

Ce menu est cuisiné par  
le chef FECAMP Julien  
et son équipe

**ST JEAN BAPTISTE DE LA SALLE**

elior

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

# Au menu cette semaine - Déjeuner

MARDI | 02  
Mai

Soupe froide andalouse

Poulet sauce curry

Carottes berbères

Corbeille de fruits



JEUDI | 04  
Mai

Merlu sauce normande

Macaroni

Coulommiers

Gâteau de semoule  
au chocolat



VENDREDI | 05  
Mai

Saucisson à l'ail fumé

Crêpe aux champignons

Purée de pommes de  
terre

Cake vanille



Verger  
EcoRespon



Spécialité  
du chef



Ce menu est cuisiné par  
le chef FECAMP Julien  
et son équipe

ST JEAN BAPTISTE DE LA SALLE

elior

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