

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 06 Mar

Céleri rémoulade 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



Spécialité du chef



LE JOUR DU 

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

ST JEAN BAPTISTE DE LA SALLE



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

Signature Elior

 Végétarien

 Verger EcoRespon

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

elior 

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU

LUNDI | 13 Mar

Potage à la paysanne

Dahl de lentilles corail et pommes de terre

Coulommiers

Compote pommes bananes

MARDI | 14 Mar

Betteraves

Poulet sauce poulette

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

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	

INDE NEW DÉLICES	
LE JOUR DU	
JEUDI	23 Mar
Pâté de foie	
Sauté de dinde sauce tomate vanillée	
Ratatouille	
Semoule berbère	
Ananas	
Yaourt nature sucré	
Halwa	

VENDREDI	24 Mar
Houmous de haricots blancs au curry	
Macaronis végé haricots paprika coc	
Yaourt nature sucré	
Halwa	



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

 Pêche responsabl
 Verger EcoRespon
 Végétarien

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

ST JEAN BAPTISTE DE LA SALLE

elior 

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

Signature
Elior

Verger
EcoRespon

Pêche
responsabl

Spécialité
du chef

JEUDI | 30 Mar

Endives vinaigrette
caramel

Saumonette
sauce citron

Riz créole

Navets saveur orientale

Mousse au pain d'épices

VENDREDI | 31 Mar

Céleri rémoulade
aux pommes

Poissonnette

Carottes braisées

Purée de pommes de
terre

cake à la
noix de coco

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

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

LE JOUR DU 

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

 Végé Pêche responsable Spécialité du chef

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

ST JEAN BAPTISTE DE LA SALLE

elior 

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU

MARDI | 11 Avr

Salade brie raisins

Boulgour à la cantonaise



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 

ST JEAN BAPTISTE DE LA SALLE



Verger
EcoRespon



Spécialité
du chef

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 