

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU



LA GOURMANDE
GALETTE DU CHEF

MARDI | 03
Jan

Sauté de veau aux
olives

Torti à l'emmental

Fondu Président

Compote de pommes

JEUDI | 05
Jan

Rillettes
à la sardine

Echine rôtie au thym

Pommes duchesses

Crème aux œufs à
la vanille

VENDREDI | 06
Jan

Potage de légumes
mijotés

Œufs gratinés au
thym et aux oignon

Purée de pommes de
terre

Corbeille de fruits



Signature
Elior



Spécialité
du chef



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 | 09
Jan

Carottes râpées
vinaigrette

Saumonette
sauce citron 

Riz créole

Galette des
rois framipane

MARDI | 10
Jan

Betterave à la vinaigrette

Boulettes de
bœuf sauce tomate

Brunoise de légumes

Yaourt nature sucré

JEUDI | 12
Jan

Duo choux
blanc et rouge

Cuisse de poulet à la
crème

Pommes grenailles
aux épices

Tiramisu caramel
beurre salé 

VENDREDI | 13
Jan

Taboulé aux petits
légumes marinés

Nuggets de volaille

Petits pois carottes

Corbeille de fruits 



 Pêche
responsabl  Nouveauté  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 | 16
Jan

Verrine de carottes
et chips de betterave

Blaff de poisson 

Semoule fine

Yaourt nature sucré

MARDI | 17
Jan

Potage de légumes
mijotés

Sauté de porc
sauce pamplemousse

Haricots verts

Bûchette mi-chèvre

JEUDI | 19
Jan

Carottes râpées
vinaigrette

Tagliatelle carbonara

Camembert

Compote de pommes

VENDREDI | 20
Jan

Pâté de foie

Poitrine de veau
farci forestière

Gratin de légumes

Entremets à la vanille et
pommes

 Spécialité
du chef

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

ST JEAN BAPTISTE DE LA SALLE



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 



LE NOUVEL AN
LUNAIRE DU CHEF



LE NOUVEL AN
LUNAIRE DU CHEF

LUNDI | 23
Jan

Soupe à l'oignon

Dahl de lentilles
corail et pommes d' 

Saint-Paulin

Compote de pommes

MARDI | 24
Jan

Sauté de porc
à la tomate

Petits pois

Pavé 1/2 sel

Corbeille de fruits 

JEUDI | 26
Jan

Potage de légumes

Rôti de dinde
sauce chasseur

Pommes cubes
rissolées

Compote de pommes

VENDREDI | 27
Jan

Blanquette de
colin sauce safran 

Carottes infusion
colombo

Camembert

Gateau au yaourt
et ananas 

 Végétarien

 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 | 30
Jan

MARDI | 31
Jan

JEUDI | 02
Fev

VENDREDI | 03
Fev

Penne sauce
cocotte 

Mélange salade
noix et pommes

Cassolette de moules
et calamars à l'estrago

Tajine de poulet
aux abricots

Hachis Parmentier

Sauté de bœuf
aux carottes 

Riz vinaigré 

Epinards branche indi

Poêlée du jardin

Montboissier

Yaourt nature sucré

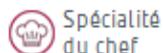
Tomme blanche

Brie

Compote pommes
bananes

Mousse menthe
chocolat

Crêpe au sucre 



Spécialité
du chef



Nouveauté



Viande
racée



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 | 06
Fev

Potage de légumes
mijotés

Rôti de dinde
sauce chasseur

Riz créole

Fromage blanc
compote de pommes

MARDI | 07
Fev

Nuggets de poisson 

Purée de pommes de
terre

Fondu Président

Corbeille de fruits 

JEUDI | 09
Fev

Céleri rémoulade
aux pommes

Echine de porc confit

Haricots blancs
à la tomate

Yaourt nature sucré

VENDREDI | 10
Fev

Pain de légumes

Kefta d'agneau
sauce piquante

Spaghetti

Maizena chocolat



 Pêche
responsabl  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 | 27
Fev

Brandade de morue

Fraidou

Compote pommes

MARDI | 28
Fev

Caviar de betteraves

Sauté de bœuf
aux carottes 

Semoule aux
pois chiches

Mousse au cacao

JEUDI | 02
Mar

Endives vinaigrette
caramel

Rôti de porc aux herbes

Coquillettes

Compote de pommes

VENDREDI | 03
Mar

Feuilleté de poisson
au beurre blanc

Epinards branche indi

Cotentin

Crème aux
œufs chocolat 



Viande
racée



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