

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 13
Mai

Tomate ciboulette

Légumes à la grecque

carotte, vin, oignon, concentré tomate, chou-fleur

Viennoise de volaille

Épinards à la crème

Saint-Paulin

Barre bretonne
caramel beurre salé

Milk-Shake fruits rouges

Corbeille de fruits



MARDI | 14
Mai

Salade hollandaise

salade, tomate, gouda

Œufs durs sauce piccalilli

œuf, Sauce piccalilli

Kefta d'agneau
sauce raz-el-hanout

Semoule aux pois chiches

Légumes couscous

Tomme blanche

Salade de fruits



Gâteau au yaourt



Corbeille de fruits



LA MI-TEMPS DES
GOURMANDS

JEUDI | 16
Mai

Carottes râpées à l'orange

Saucisson à l'ail fumé

Fish-burger

colin, pain burger, sésame, salade, emmental



Salade verte

Pommes frites

Mimolette

pop-corn caramel

Corbeille de fruits



Timbaline vanille fraise

VENDREDI | 17
Mai

Pâté de foie

Salade colombienne

haricot rouge, fenchone, maïs, cœur de palmier

Beignet calamar sauce tartare

Boulettes de
bœuf sauce piquante

Riz de Camargue

Haricots verts

Fondu Président

Corbeille de fruits



Compote de pommes

Gâteau intense au chocolat



Vergers
EcoRespon



Spécialité
du chef



Origine
France



Recette
Signature



Ce menu est cuisiné par
le chef Benoit
et son équipe

Institution Saint Jean

elior

Au menu cette semaine - Déjeuner

MARDI | 21
Mai

Pâté de campagne

Pâté de campagne

Tomate mozzarella

Spaghetti à la bolognaise

Panê de blé
fromage épinards



Ratatouille

Spaghetti à la sauce tomate

Vache qui rit

Gâteau intense au chocolat



Compote de pommes

Corbeille de fruits



JEUDI | 23
Mai

Mortadelle

Salade César

batavia, croutons, persil, ail, vinaigrette, laitue,

Emincé de poulet tandoori

Omelette au fromage



Petits pois

Riz de grand-mère

Mimolette

Corbeille de fruits



Tarte aux pommes



VENDREDI | 24
Mai

Tomate ciboulette

Fish and chips sauce tartare

Kefta s d'agneau aux épices

Blé à la tomate

Carottes confites au miel

Brie

Rocher coco



Corbeille de fruits



Glace rocket



Plat
végétarien



Recette
Signature



Verger
EcoRespon



Spécialité
du chef



Ce menu est cuisiné par
le chef Benoit
et son équipe

Institution Saint Jean

elior

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 27
Mai

Betteraves

Saucisson sec et cornichon

Nuggets de blé



Riz créole

Epinards à la béchamel

Corbeille de fruits



Grillé aux pommes

Compote de pommes

MARDI | 28
Mai

Céleri rémoulade et œuf dur

Tomate mozzarella

Cordon bleu

Sauté de porc à la tomate

Pommes grenailles aux épices

Haricots verts

Mimolette

Gâteau citron amande



Corbeille de fruits



Ananas sirop épice

JEUDI | 30
Mai

Dips carottes sauce aneth

Saucisson à l'ail fumé

Couscous merguez boulette d'agneau

Galette boulgour
oriental tomate soleil

Semoule aux épices

Légumes couscous

Fraidou

Brownie aux noix



Timbaline vanille chocolat

Corbeille de fruits



VENDREDI | 31
Mai

Surimi mayonnaise



Tomate vinaigrette

Penne au thon

Saucisse fumée

Penne à la sauce tomate

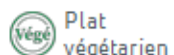
Carottes braisées

Edam

Gâteau basque

Stracciatella

Corbeille de fruits



Plat
végétarien



Verger
EcoRespon



Spécialité
du chef



Poisson
frais



Ce menu est cuisiné par
le chef Benoit
et son équipe

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

Institution Saint Jean

Au menu cette semaine - Déjeuner

Saint Jean
Douai

Cultivons l'épanouissement



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 03
Jun

Macédoine mayonnaise

Maquereaux à la tomate

Spaghetti à la bolognaise

Boulettes soja tomate basilic

Haricots verts à la provençale

Spaghetti à la sauce tomate

Corbeille de fruits

Timbaline vanille fraise

Barre bretonne

MARDI | 04
Jun

Salade verte

Pâté de campagne

Colombo de porc

Beignet de poisson
sauce tartare

Riz complet créole

Brocolis

Brie

Corbeille de fruits

Gâteau intense au chocolat

Liégeois à la vanille

JEUDI | 06
Jun

**Carottes râpées
et concombres**

Terrine de poisson
et son coulis

**Escalope de poulet
sauce mimolette**

Tarte aux 3 fromages

Piperade

Pommes grenailles rôties

Tomme blanche

Tarte fine aux pommes

Corbeille de fruits

Smoothie banane & fraise

VENDREDI | 07
Jun

Tomate persillée

Mortadelle

Galopin de veau forestier

Stick Mozzarella pané

Pépinettes

Jeunes carottes saveur du midi

Mimolette

Corbeille de fruits

Mousse aux Petits Beurre

Churros



Plat
végétarien



Verger
EcoRespon



Pêche
responsabl



Recette
Signature



Poisson
frais



Ce menu est cuisiné par
le chef Benoit
et son équipe

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

Institution Saint Jean

elior

Au menu cette semaine - Déjeuner

Saint Jean
Douai

Cultivons l'épanouissement



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 10
Jun

Céleri rémoulade

Pastèque

Box de Penne carbonara


penne, boîte en carton, mozzarella, Sauce carbonara

Feuilleté au chèvre

Penne à la sauce tomate

Brocolis

Mimolette

Corbeille de fruits 

Beignet chocolat noisette

Smoothie banane & fraise

MARDI | 11
Jun

Assiette de salami

Soupe froide andalouse

poivrons, ail noir, basilic, tomate, concombre, croutons

Quiche lorraine


Tarte aux 3 fromages

Salade verte

Pommes grenailles aux épices

Cheesecake aux spéculoos

Glace rocket

Corbeille de fruits 

JEUDI | 13
Jun

Mousse de petits pois au basilic

Betterave en salade


**Kefta d'agneau
à la provençale**


Poissonnette

Courgettes sautées

Boulgour Créole

Brie

Moelleux au chocolat 


Corbeille de fruits 

VENDREDI | 14
Jun

Céleri rémoulade et œuf dur


Tomate vinaigrette

Beignet calamar sauce tartare

Lasagne 

Riz de Camargue

Haricots beurre persillés


Corbeille de fruits 

Salade de fruits

Roulé aux framboises



 Verger
EcoRespon

 Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef Benoit
et son équipe

Institution Saint Jean

elior 

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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 17
Jun

Croquant de salade

salade, ananas, tomate, vinaigrette, pêche

Roulade aux olives

Farfalle volaille curry

farfalle, poulet, mozzarella, Sauce curry, boîte en

Feuilleté de poisson
au beurre blanc

Coudes

Courgettes sautées

Compote de pommes

Smoothie au lait de coco

Corbeille de fruits



MARDI | 18
Jun

Duo concombre maïs

Jambon beurre local



Roti de porc et son jus



Omelette à l'emmental



Ecrasé de pomme de terre



Brie

Corbeille de fruits



Gâteau intense au chocolat



Pêche à la crème



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

JEUDI | 20
Jun

Saucisson à l'ail fumé

Tomate mozzarella

Viennoise de volaille

Riz à l'indienne

Mousse au chocolat

Bâtonnet glace vanille

Corbeille de fruits



VENDREDI | 21
Jun

Carottes râpées vinaigrette

Œuf au nid

Pizza au fromage

Boulettes de
bœuf sauce piquante

Blé à la tomate

Petits pois

Fromage fouetté
au sel de Guérande

Churros

pop-corn caramel

Corbeille de fruits



Vergers
EcoRespon



Produit
local



Origine
France



Plat
végétarien



Recette
Signature



Ce menu est cuisiné par
le chef Benoit
et son équipe

Institution Saint Jean

elior

Au menu cette semaine - Déjeuner


LUNDI | 24
Jun

Saucisson sec et cornichon

Surimi mayonnaise 

Salade bar crudités

Boulettes de bœuf à la basquaise

Panê de blé
fromage épinards 

Semoule berbère

Ratatouille

Laitage

Assortiment de fromages

Corbeille de fruits

Pastèque

Gaufre sauce chocolat

MARDI | 25
Jun

Salade hollandaise

salade, tomate, gouda

Pâté de campagne

Salade bar crudités

Saucisse fumée

Feuilleté au chèvre

Petits pois


Pomme quartier épicée

Assortiment de fromages

Laitage

Cake citron

Compote de pommes

Corbeille de fruits 

JEUDI | 27
Jun

Carottes râpées et ananas

Terrine aux saumons

Salade bar crudités

Hot dog

Fish and chips sauce tartare

Jeunes carottes

Coquillettes à la tomate

Assortiment de fromages

Laitage

Corbeille de fruits

Glace rocket

Bande marbré

VENDREDI | 28
Jun

Salade verte

Saucisson à l'ail fumé

Salade bar crudités

Nuggets de poisson sauce tartare

Jambon grillé à l'ananas

Purée de pommes de terre


Haricots verts à la paysanne


Assortiment de fromages


Laitage

Compote de pommes


Barre bretonne


Corbeille de fruits 

 Poisson
frais

 Plat
végétarien

 Verger
EcoRespon

 Spécialité
du chef

 Pêche
responsabl



Ce menu est cuisiné par
le chef Benoit
et son équipe

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

Institution Saint Jean

elior 

Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 01
Jul

Assiette de salami

Tarte aux 3 fromages

Cheese-burger

boeuf, pain burger, sésame, salade, emmental



Haricots verts pommes
de terre vinaigrette

Brie

Corbeille de fruits



Crème caramel

MARDI | 02
Jul

Carottes râpées vinaigrette

Riz de grand-mère

Courgettes sautées

Yaourt nature sucré

Mousse chocolat au lait

Corbeille de fruits



LE
RÉGAL
ESTIVAL
DU CHEF

JEUDI | 04
Jul

Surimi mayonnaise



Cordon bleu

Omelette au fromage



Poêlée de légumes champêtre

Coquillettes à l'emmental

Vache qui rit

Flan vanille caramel

Corbeille de fruits



VENDREDI | 05
Jul

Salade de tomates
à la mexicaine

Fish and chips sauce tartare

Haut de cuisse
de poulet basquaise

Pommes frites

Courgettes au
gingembre et amandes

Pain d'épices

Corbeille de fruits



Origine
France



Verger
EcoRespon



Poisson
frais



Plat
végétarien



Ce menu est cuisiné par
le chef Benoit
et son équipe

Institution Saint Jean

elior