



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI 06
Jan

MARDI 07
Jan

MERCREDI 08
Jan

JEUDI 09
Jan

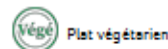
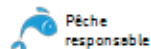
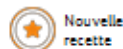
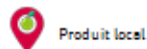
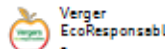
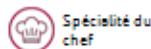
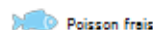
VENDREDI 10
Jan

DÉJEUNER

Bouillon de légumes vermicelles	Carottes et pommes râpées	Potage de potiron	Salade verte,	Potage à la tomate et au basilic
Surimi mayonnaise	Cervelas vinaigrette	Salade bar automne hiver	Mortadelle	Betterave vinaigrette
Salade bar automne hiver	Salade bar automne hiver	Wrap coleslaw	Salade bar automne hiver	Salade bar automne hiver
Penne colombine	Paëlla poulet	Sauté de bœuf au paprika	Boulettes de bœuf à l'ail doux	Nugget filet poulet
Fish and chips sauce tartare	Moules gratinées	Filet de colin meunière	Omelette au fromage	Saumonette sauce nantaise
Penne à la sauce tomate	Riz de Camargue safrané	Carottes rôties	Boullgour à la canarienne	Petits pois
Epinards béchamel	Haricots plats	Frites	Brocolis	Pommes campagnardes
Mimolette	Assortiment fromages	Assortiment fromages	Brie	Laitage
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Assortiment fromages
Corbeille de fruits	Muffin nature	Panna cotta coulis framboises	Galette des rois	Corbeille de fruits
Roulé chocolat	Mousse chocolat au lait	Fromage blanc à la mangue	Corbeille de fruits	Brioche des rois
Eclair chocolat	Corbeille de fruits locaux	Corbeille de fruits locaux	Pain	Pain
Pain	Pain	Pain		

DINER

Salade bar automne hiver	Salade bar automne hiver	Salade bar automne hiver	Salade bar automne hiver	Salade bar automne hiver
Poulet rôti	Galopin de veau sauce tomate	Carré de porc fumé	Emincé de poulet sauce suprême	Hot-dog gratiné
Poisson du jour	Poisson du jour	Poisson du jour	Poisson du jour	Frites
Purée de pommes de terre	Spaghetti	Pommes de terre vapeur	Riz complet créole	Salade verte
Haricots verts	Ratatouille	Choucroute légume	Jeunes carottes	Assortiment fromages laitages
Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Mousse noix de coco
Gaufre de liège	Moelleux Spéculoos	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Fruits
Fruits	Fruits	Tarte au citron	Chou chantilly	Pain
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain



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.



LE MENU DE LA SEMAINE



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 13
Jan

MARDI | 14
Jan

MERCREDI | 15
Jan

JEUDI | 16
Jan

VENDREDI | 17
Jan

DÉJEUNER

Potage poireaux	Macédoine mayonnaise	Chou rouge aux pommes	Penne au pesto	Soupe de vermicelles à la tomate
Salade bar automne hiver	Potage de lentilles	Salami	Saucisson à l'ail fumé	Œufs durs mayonnaise
Coleslaw	Salade bar automne hiver	Salade bar automne hiver	Salade bar automne hiver	Salade bar automne hiver
Viennoise de volaille	Rôti de porc au jus	Tacos boeuf	Emincé de dinde au curry	Tartiflette
Feuilleté de poisson	Quiche brocolis champignons	Pain bagnat thon	Pavé de colin au basilic	Nuggets de poisson
Penne	Céleri rôti	Pommes sautées	Riz Bora-Bora	Salade verte
Petits pois	Purée de pommes de terre	Salade verte	Carottes rôties	Pommes grenailles au paprika
Laitage	Salade verte	Laitage	Laitage	Vache qui rit®
Assortiment fromages	Fromage blanc sucré	Assortiment fromages	Assortiment fromages	Laitage
Liégeois vanille	Assortiment fromages	Compote pommes bananes	Corbeille de fruits	Flan vanille caramel
Corbeille de fruits locaux	Gâteau marbré chocolat	Corbeille de fruits locaux	Mousse pralinée	Corbeille de fruits locaux
Barre bretonne	Tarte chocolat	Crumble aux pommes	Muffin nature pépites choco noir	Cake amandes
Pain	Corbeille de fruits locaux	Pain	Pain	Pain

DINER

Salade bar automne hiver	Salade bar automne hiver	Salade bar automne hiver	Salade bar automne hiver	Salade bar automne hiver
Poulet rôti	Kefta d'agneau harissa	Gratin de pâtes au jambon	Saute de porc dijonnaise	Chicken burger
Poisson du jour	Poisson du jour	Poisson du jour	Poisson du jour	Frites
Purée patates douces pomm	Semoule	Lentilles	Pommes de terre vapeur	Salade verte
Petits pois	Navets braisés	Assortiment fromages laitages	Poêlée de brocolis	Assortiment fromages laitages
Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages
Gaufre de liège chocolat	Fromage blanc	Crème aux œufs	Ile flottante	Mousse chocolat au lait
Fruits	Fruits	Roulé framboises	Fruits	Fruits
Pain	Fruits	Fruits	Pain	Pain
	Pain	Pain		



Produit local



Spécialité du chef



Pêche responsable



Verger EcoResponsable



Poisson frais



Plat durable

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.

Institution Saint Jean

elior



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI | 20
Jan

MARDI | 21
Jan

MERCREDI | 22
Jan

JEUDI | 23
Jan

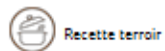
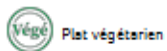
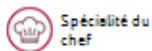
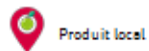
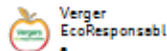
VENDREDI | 24
Jan

DÉJEUNER

Coleslaw	Salade verte aux croûtons	Croissillon emmental	Chou blanc sauce échalote	Potage de légumes	
Salade verte au maïs	Carottes râpées et ananas	Semoule aux légumes	Salade verte vinaigrette	Betterave vinaigrette	
Rillettes à la sardine	Jambon beurre	Céleri rémoulade	Pâté de campagne	Salade de riz	
Riz, émincé de poulet	Rôti de veau	Omelette à la ciboulette	Tajine de boeuf	Pavé de colin sauce curry	
Saumonette sauce	Nuggets de poisson	Quenelles sauce tomate	Couscous végétarien	Poulet rôti	
Riz	Haricots verts	Gratin de brocolis	Légumes couscous	Gratin de poireaux	
Navets braisés	Farfalle	Pommes de terre vapeur	Semoule	Ecrasé de pomme de terre	
Fondu Président®	Emmental	Yaourt nature sucré	Camembert	Yaourt nature sucré	
Edam	Petit moulé	Fromage blanc sucré	Fromy	Yaourt aromatisé	
Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Bleu	Yaourt nature sucré	Brie	
Compote pommes bananes	Gaufre de liège	Corbeille de fruits	Crème cannelle	Corbeille de fruits	
Pomme au four	Cake vanille	Crème caramel	Yaourt au miel	Mousse noix de coco	
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Barre bretonne	Corbeille de fruits	Compote de pommes	
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	

DINER

Salade bar automne hiver	Salade bar automne hiver	Salade bar automne hiver	Salade bar automne hiver	Salade bar automne hiver	
Saucisse de Francfort	Escalope de poulet	Jambon blanc	Poulet sauce USA	Quiche lorraine	
Pavé de colin sauce tomate	Paupiette de poisson	Coquillettes	Saumonette	Tarte à l'oignon	
Purée de pommes de terre	Riz	Coquillettes	Blé pilaf	Salade verte	
Carottes	Epinards à la crème	Petits pois	Haricots verts		
Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	
Crêpe au sucre	Fromage blanc à la mangue	Compote pommes spéculoos	Crème dessert chocolat	Flan vanille	
Mousse noix de coco	Banane rôtie	Lassi vanille	Pomme au four	Poire au caramel	
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	



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.



LE MENU DE LA SEMAINE



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 27
Jan

MARDI | 28
Jan

MERCREDI | 29
Jan

JEUDI | 30
Jan

VENDREDI | 31
Jan

DÉJEUNER

Taboulé aux légumes	Céleri rémoulade	Rillettes à la sardine	Salade de haricots mungo	Soupe à l'oignon
Salade de pommes de terre	Carottes râpées vinaigrette	Roulade aux olives	Pamplemousse et sucre	Haricots verts à l'échalote
Chou blanc vinaigrette	Mortadelle	Chou rouge vinaigrette	Royale de crevettes	Croissillon champignons
Escalope de dinde sauce supr	Rôti de bœuf sauce chasseur	Gratin au poisson	Nems poulet	Spaghetti sauce napolitain
Lieu noir sauce crème	Feuilleté emmental	Rôti de porc aux herbes	Colin sauce coco	Spaghetti houmous
Gratin de choux-fleurs	Lentilles	Petits pois	Légumes à l'asiatique	Gratin d'épinards
Pommescampagnardes	Salade verte	Purée de pommes de terre	Riz	Spaghetti
Fraidou	Navets braisés	Edam	Saint-Paulin	Yaourt nature sucré
Mimolette	Yaourt nature sucré	Fondu Président®	Fromy	Fromage blanc sucré
Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Croûte noire
Corbeille de fruits	Tomme blanche	Corbeille de fruits	Moelleux noix	Corbeille de fruits
Crème dessert vanille	Purée pommes poires	Banane rôtie	Roulé myrtilles	Crumble aux pommes
Crème citron	Compote de pommes	Crème caramel	Corbeille de fruits	Liégeois vanille
Pain	Corbeille de fruits	Pain	Pain	Pain

DINER

Salade bar automne hiver	Salade bar automne hiver	Salade bar automne hiver	Salade bar automne hiver	Salade bar automne hiver
Sauté de porc au caramel	Couscous poulet	Filet de colin meunière et citron	Hot-dog	Poulet sauce crème
Croquettes de	Couscous végétarien	Omelette aux champignons	Tartine au bleu,	Saumonette
Riz		Penne	Salade verte	Pommes de terre vapeur
Haricots verts		Epinards à la crème	Assortiment fromages laitages	Petits pois
Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Fromage blanc confiture fraise	Moelleux Spéculoos	Compote de pommes	Mousse pralinée	Compote pommes bananes
Ananas au sirop vanille	Liégeois café	Ile flottante	Poire au caramel	Cookie noisette
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Poisson frais

Produit local

Verger EcoResponsable

Plat durable

Recette terroir

Plat végétarien

Spécialité du chef

Pêche responsable

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.

Institution Saint Jean

elior



LE MENU DE LA SEMAINE



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI 03
Fev

MARDI 04
Fev

MERCREDI 05
Fev

JEUDI 06
Fev

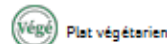
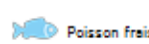
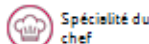
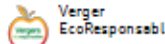
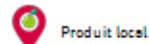
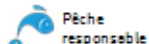
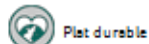
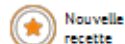
VENDREDI 07
Fev

DÉJEUNER

Velouté de tomate	Coleslaw	Penne au pesto	Carottes au fromage frais	Œufs durs mayonnaise
Chou-fleur vinaigrette	Salade verte au maïs	Potage patates douces curry	Chou blanc aux pommes et noix	Fromage de canuts
Pomme de terre	Friand fromage	Céleri rémoulade	Coppa	Betterave vinaigrette
Torsade émincé de poulet	Saumonette sauce	Poulet rôti	Sauté de veau	Dhal de lentilles
Pave de colin sauce creme	Saucisse de Francfort	Colombo de poisson et riz	Stick de colin pané citron	Pizza margherita
Torsades	Poêlée brocolis	Haricots verts	Petits pois	Riz
Carottes persillées	Purée de pommes de terre	Riz	Gratin dauphinois	Julienne de légumes
Yaourt nature sucré	Emmental	Coulommiers	Yaourt nature sucré	Salade verte
Yaourt aromatisé	Petit moulé	Fromy	Fromage blanc sucré	Fondu Président®
Bûchette mi-chèvre	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Bleu	Mimolette
Corbeille de fruits	Semoule au lait	Corbeille de fruits	Crêpe caramel au beurre salé	Yaourt nature sucré
Compote pommes bananes	Gâteau de riz	Purée pommes poires	Bugnes au sucre glace	Corbeille de fruits
Ile flottante	Corbeille de fruits	Liégeois vanille	Corbeille de fruits	Compote de pommes
Pain	Pain	Pain	Pain	Mousse chocolat au lait
				Pain

DINER

Salade bar automne hiver	Salade bar automne hiver	Salade bar automne hiver	Salade bar automne hiver	Salade bar automne hiver
Paëlla	Steak haché sauce tomate	Croque-monsieur	Poulet curry	Jambon blanc
Moules gratinées	Pavé de colin sauce tomate	Ciabatta mozzarella	Filet de hoki sauce curry	Saumonette sauce citron
Riz	Spaghetti	Salade verte	Semoule	Purée de pommes de terre
Petits pois	Carottes	Assortiment fromages laitages	Navets oriental	Haricots verts
Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Pomme au four	Compote de pommes	Fromage blanc	Flan vanille	Barre bretonne
Mousse noix de coco	Crème caramel	Ananas au sirop vanille	Banane rôtie	Poire au caramel
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain



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.



LE MENU DE LA SEMAINE



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 24
Fev

MARDI | 25
Fev

MERCREDI | 26
Fev

JEUDI | 27
Fev

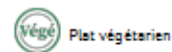
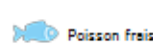
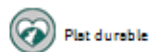
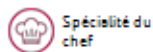
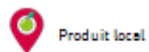
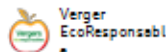
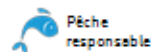
VENDREDI | 28
Fev

DÉJEUNER

Endives vinaigrette	Céleri rémoulade	Betterave vinaigrette	Coleslaw	Potage brocolis	
Chou blanc sauce échalote	Salade verte mimolette	Potage de légumes	Salade verte aux croûtons	Poireaux vinaigrette	
Mini-pizza	Taboulé aux légumes	Mortadelle	Salade de pommes de terre	Croisillon champignons	
Saucisse de Francfort	Sauté de bœuf aux carottes	Colombo de poisson et riz	Poulet sauce crème	Penne arrabbiata	
Filet de colin sauce citron	Beignet calamar	Rôti de porc sauce moutarde	Filet de lieu sauce	Penne haricots paprika coco	
Haricots blancs tomate	Carottes persillées	Riz	Petits pois	Penne	
Haricots verts	Pommes de terre vapeur	Gratin de poireaux	Polenta	Endives braisées	
Fondu Président®	Yaourt nature sucré	Carré	Mimolette	Yaourt nature sucré	
Emmental	Fromage blanc sucré	Fromy	Fraidou	Yaourt aromatisé	
Yaourt nature sucré	Bûchette mi-chèvre	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Bleu	
Flan vanille	Purée pommes cannelle	Corbeille de fruits	Brownie aux noix	Corbeille de fruits	
Crème citron	Poire au caramel	Banane rôtie	Barre bretonne	Crème dessert caramel	
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Crème pralinée	Corbeille de fruits	Pomme au four	
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	

DINER

Salade bar automne hiver	Salade bar automne hiver	Salade bar automne hiver	Salade bar automne hiver	Salade bar automne hiver	
Poulet sauce poulet	Lasagne au saumon	Sauté de dinde à l'orange	Palette de porc à la diable	Osso bucco de dinde	
Saumonette sauce beurre bl	Lasagnes épinards chèvre	Filet de lieu à la vanille	Curry de colin	Filet de colin sauce oseille	
Riz pilaf	Salade verte	Semoule	Lentilles	Purée de pommes de terre	
Gratin de brocolis		Carottes	Navets braisés	Haricots verts	
Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	
Compote de pommes	Gateau fromage blanc spéculoos	Purée pommes mangues	Poire pochée cannelle	Compote pommes bananes	
Mousse pralinée	Pomme au four	Mousse noix de coco	Liégeois vanille	Fromage blanc confiture fraise	
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	



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.

Institution Saint Jean





LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI | 03
Mar

MARDI | 04
Mar

MERCREDI | 05
Mar

JEUDI | 06
Mar

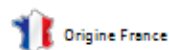
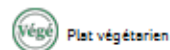
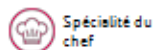
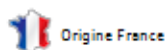
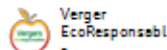
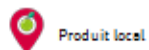
VENDREDI | 07
Mar

DÉJEUNER

Potage de courgettes	Salade verte emmental	Salade de pommes de terre	Céleri rémoulade	Carottes râpées vinaigrette	
Mousse petits pois basilic	Chou rouge aux pommes	Tarte aux poireaux	Salade verte vinaigrette	Chou blanc sauce ail	
Œufs durs mayonnaise	Friand fromage	Dips de carottes sauce échalotes	Accras de morue	Coquillettes au pistou	
Hachis Parmentier	Roti de veau sauce tomate	Jambon brun au fromage	Couscous végétarien	Filet de colin sauce citron	
Saumonette sauce	Nuggets de poisson	Blanquette de	Œufs gratinés au thym et au	Poulet à l'américaine	
Purée de pommes de terre	Gratin de choux-fleurs	Epinards à la crème	Semoule	Petits pois	
Carottes persillées	Coudes	Riz pilaf	Légumes couscous	Polenta	
Yaourt nature sucré	Gouda	Yaourt nature sucré	Emmental	Petit moulé	
Yaourt aromatisé	Fraidou	Fromage blanc sucré	Vache qui rit®	Mimolette	
Brie	Yaourt nature sucré	Edam	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	
Corbeille de fruits	Crème caramel	Corbeille de fruits	Pomme au four	Cake amandes	
Compote de pommes	Liégeois vanille	Clafoutis poires	Compote pommes bananes	Roulé framboises	
Crème aux œufs	Corbeille de fruits	Mousse noix de coco	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	

DINER

Salade bar automne hiver	Salade bar automne hiver	Salade bar automne hiver	Salade bar automne hiver	Salade bar automne hiver	
Roti de porc au thym	Escalope de veau hachée	Jambon blanc	Viennoise de volaille	Tarte façon raclette	
Colin pané	Filet de colin sauce tomate	Saumonette sauce citron	Pavé de colin	Tarte aux poireaux	
Haricots blancs tomate	Riz	Macaroni	Gratin dauphinois	Salade verte	
Petits pois	Gratin de poireaux	Carottes	Haricots verts		
Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	
Crème dessert caramel	Banana bread	Purée pommes mangues	Mousse chocolat au lait	Ile flottante	
Poire pochée cannelle	Flan vanille	Fromage blanc	Banane rôtie	Ananas	
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	



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.

Institution Saint Jean

