

Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 11
Mar

Chou blanc vinaigrette

Salade verte aux croûtons

Penne all'amatriciana

Penne à l'arrabiata



Petit moulé

Bûchette mi-chèvre

Corbeille de fruits



Compote pommes abricots

Flan vanille caramel

MARDI | 12
Mar

Potage de légumes
légume, pomme de terre

Œufs durs mayonnaise

Dhal de lentilles vertes et riz

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Gâteau au yaourt



Corbeille de fruits



Moelleux Spéculoos



MERCREDI | 13
Mar

**Salade de pâtes
sauce andalouse**

Potage à la paysanne
céleri, pomme de terre, crème légère, carotte

Cordon bleu

Epinards à la béchamel

Yaourt nature sucré

Fromage fouetté
au sel de Guérande

Corbeille de fruits



Ananas sirop épicé

Mousse à la noix de coco

JEUDI | 14
Mar

Céleri rémoulade

Crème aux champignons

Pilons de poulet à l'américaine

Purée de patates douces

Fraidou

Camembert

Compote de pommes

Corbeille de fruits

Fruits au sirop au fromage blanc

VENDREDI | 15
Mar

Coquillettes sauce cocktail

Taboulé

**Paupiette du pêcheur
sauce crème de persil**

Duo de haricots
verts et haricots beurrés

Yaourt nature sucré

Pavé 1/2 sel

Corbeille de fruits



Plat
végétarien



Verger
EcoRespon



Nouvelle
recette



Spécialité
du chef



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

MAULE

elior

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 18 Mar

Pâté de foie

Roulade aux olives

Riz sauté à l'espagnole

Yaourt nature sucré

Pavé 1/2 sel

Brie

Corbeille de fruits



MARDI | 19 Mar

Carottes râpées vinaigrette

Bouillon de légumes
aux vermicelles

Beignet de poisson



Haricots blancs à la tomate

Mimolette

Yaourt nature sucré

Fraidou

Mousse à la framboise

Corbeille de fruits



Pêche à la crème

MERCREDI | 20 Mar

**Taboulé aux petits
légumes marinés**

Salade de riz

Rôti de dinde au curry

Poêlée du jardin

Yaourt nature sucré

Vache qui rit

Gouda

Corbeille de fruits



LE COCORICO
DES PAPILLES

JEUDI | 21 Mar

Salade mélangée
radis emmental

Chou rouge sauce mangue

Quiche lorraine

Salade verte

Camembert

Yaourt nature sucré

Petit moulé

**Moelleux aux noix de coco
mandarine**

Corbeille de fruits



Tahboul

œuf, vanille, orange confite, miel



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

VENDREDI | 22 Mar

Chou fleur sauce du verger

Endives vinaigrette caramel

Spaghetti sauce napolitaine



Fondu Président

Yaourt nature sucré

Tomme blanche

Corbeille de fruits



Flan chocolat

Fromage blanc
et coulis exotique



Verger EcoRespon Pêche responsable Plat végétarien

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

MAULE

elior

Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 25
Mar

Velouté de tomate

Salade composée aux noix

Couscous végétarien



Fraidou

Yaourt nature sucré

Tomme blanche

**Cake aux figues
et miel cannelle**

Corbeille de fruits



Compotée caramel
pain d'épices

MARDI | 26
Mar

Coquillettes sauce cocktail

Riz à la parisienne
riz, tomate, échalote, persil

Saucisse de volaille

Petits pois

Yaourt nature sucré

Petit moulé

Camembert

Corbeille de fruits



MERCREDI | 27
Mar

Velouté d'asperges

Céleri rémoulade aux pommes

Roti de porc confit

Lentilles blondes au jus

Brie

Rondelé ail fines herbes

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



Dougnuts au chocolat

Chou à la crème

JEUDI | 28
Mar

Salade verte aux agrumes

Chou blanc vinaigrette
fruits rouges



**Torsade et émincé
de volaille sauce normand**



Saint-Paulin

Yaourt nature sucré

Fromage fouetté
au sel de Guérande

**Purée de pomme
fruit cannelle**



Crème dessert à la vanille

Corbeille de fruits



VENDREDI | 29
Mar

Taboulé aux petits
légumes marinés

Salade de pomme
de terre sauce tartare



Omelette à l'emmental



Purée de carottes fraîches



Yaourt nature sucré

Bûchette mi-chèvre

Fondu Président

Corbeille de fruits



Plat
végétarien



Verger
EcoRespon



Nouvelle
recette



Plat
durable



Spécialité
du chef



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

MAULE

elior

Au menu cette semaine - Déjeuner

MARDI | 02
Avr

Salade verte

Betterave vinaigrette agrume

**Ravioli à la volaille
et emmental rapé**


Fondu Président

Yaourt nature sucré

Bûchette mi-chèvre

Mimolette

Compote pommes bananes

Corbeille de fruits 

Cocktail de fruits



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

MERCREDI | 03
Avr

Salade de pâtes
sauce andalouse

Potage provençal

poireau, ail, pomme de terre, oignon, courgette,

Cake mozzarella pesto

Salade verte

Camembert

Vache qui rit

Yaourt nature sucré

Mousse saveur crème brûlée

Riz au lait 



LES
délicieuses
PAQUES
DU CHEF

JEUDI | 04
Avr

Salade composée et œuf dur

Chou blanc aux épices


Kefta à l'agneau aux amandes


Flageolets

Fraidou

Yaourt nature sucré

Brie


**Gâteau intense
au chocolat** 

Corbeille de fruits 

Lapinou de Pâques

Moelleux au chocolat et noisette

VENDREDI | 05
Avr

**Velouté carotte
coco curcuma** 

Salade de pommes
de terre au curry


Beignet calamar

Haricots verts




Yaourt nature sucré

Pavé 1/2 sel

Coulommiers

Corbeille de fruits 



 Vergers
EcoRespon  Spécialité
du chef  Recette
Signature

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

MAULE

elior 

Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 08
Avr

Betteraves

Coleslaw
carotte, chou blanc

**Coquillettes sauce
fromagère au jambon**



Tomme blanche

Yaourt nature sucré

Fondu Président

Mousse à la framboise

Flan à la vanille

MARDI | 09
Avr

Chou-fleur vinaigrette

Pâté de foie

Poissonnette

Epinards à la béchamel

Saint-Paulin

Yaourt nature sucré

Fromage fouetté
au sel de Guérande

Riz au lait

Gâteau Oréo

MERCREDI | 10
Avr

Salade verte au maïs

Carottes râpées et ananas

**Sauté de dinde
sauce pois cassés**

Pommes boulangères

Yaourt nature sucré

Mimolette

Fromy

Corbeille de fruits

JEUDI | 11
Avr

Friand au fromage

Potage à la paysanne
céleri, pomme de terre, crème légère, carotte

Roti de porc et son jus

Omelette nature



Petits pois

Petit moulé

Yaourt nature sucré

Camembert

Compote de pommes

Crème dessert au caramel

VENDREDI | 12
Avr

Céleri rémoulade aux pommes

Endives vinaigrette caramel

Gnocchis sauce cheddar

Yaourt nature sucré

Fraidou

Brie

Corbeille de fruits



Plat
durable



Spécialité
du chef



Verger
EcoRespon



Plat
végétarien



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

MAULE

elior

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 15
Avr

Salade carotte betterave kiwi

Potage Musard

flageolet, pomme de terre, légume, oignon, crème

**Chausson de volaille
bolognaise**

Poêlée brocolis
carottes potirons

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Bûchette mi-chèvre

Barre bretonne

Gâteau au yaourt



MARDI | 16
Avr

Salade verte aux agrumes

Chou rouge sauce mangue

**Pilons de poulet
à l'américaine**

Purée de patates douces



Yaourt nature sucré

Fraidou

Brie

Ananas

MERCREDI | 17
Avr

Carottes râpées des îles

carotte, orange, raisin, lait de coco

Coleslaw

carotte, chou blanc

Rougail de saucisse fumée

Riz créole

Tomme blanche

Yaourt nature sucré

Vache qui rit

Crème exotique

Smoothie banane
orange carotte



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

JEUDI | 18
Avr

Salade verte

Potage de légumes

légume, pomme de terre

Lasagnes épinards chèvre



Yaourt nature sucré

Pavé 1/2 sel

Coulommiers

Corbeille de fruits



VENDREDI | 19
Avr

Mortadelle

Taboulé aux petits
légumes marinés

Stick de poisson pané



Haricots verts

Saint-Paulin


Yaourt nature sucré


Petit moulé


Mousse chocolat au lait


Compote de pommes



 Spécialité
du chef

 Plat
végétarien

 Verger
EcoRespon

 Pêche
responsabl

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

MAULE

elior 

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 22
Avr

Pâté de campagne

Lentilles vinaigrette terroir

Acras à la morue

Poêlée du jardin

Yaourt nature sucré

Fraidou

Camembert

Corbeille de fruits



MARDI | 23
Avr

Chou blanc vinaigrette

Iceberg et noix

Saucisse de volaille aux herbes

Purée de pommes de terre

Petit moulé

Yaourt nature sucré

Bûchette mi-chèvre

Crème dessert au caramel

Corbeille de fruits



Compote pommes cassis

MERCREDI | 24
Avr

Salade colombienne
haricot rouge, salade, maïs, cœur de palmier

Potage aux courgettes

Boulettes de bœuf sauce
provençale

Carottes à la ciboulette

Yaourt nature sucré

Rondelé ail fines herbes

Gouda

Corbeille de fruits



Mille-feuille à la vanille

Cake poire chocolat

JEUDI | 25
Avr

Betteraves

Macédoine à la mayonnaise

Jambon blanc

Coquillettes à l'emmental

Brie

Yaourt nature sucré

Fromage fouetté
au sel de Guérande

Smoothie banane noix de coco
fromage blanc

Corbeille de fruits



Flan à la vanille



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

VENDREDI | 26
Avr

Riz à la parisienne
riz, tomate, échalote, persil

Penne sauce normande



Tartine napolitaine



Salade verte

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Mimolette

Corbeille de fruits



Verger EcoRespon Nouvelle recette Plat végétarien

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

MAULE

elior

Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 29
Avr

Chou blanc vinaigrette

Carottes râpées vinaigrette

Cordon bleu

Haricots verts

Yaourt nature sucré

Petit moulé noix

Brie

Corbeille de fruits



Flan chocolat

Pêche à la crème

MARDI | 30
Avr

Croisillon aux champignons

Macédoine à la vinaigrette

Semoule méditerranéenne



Fondu Président

Yaourt nature sucré

Camembert

Corbeille de fruits



JEUDI | 02
Mai

Salade verte

Chou rouge aux pommes

Cheeseburger

Fish burger

Pommes grenailles aux épices

Bûchette mi-chèvre

Yaourt nature sucré

Fraidou

Beignet chocolat noisette

Corbeille de fruits



VENDREDI | 03
Mai

Saucisson sec et cornichons

Mousse de petits pois au basilic

Saumonette sauce citron



Gratin aux épinards

Brie

Yaourt nature sucré

Petit moulé

Corbeille de fruits



Verger
EcoRespon

Plat
végétarien

Pêche
responsabl

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

MAULE

elior

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 06
Mai

Rillettes à la sardine

Macédoine à la mayonnaise

Pizza margherita



Salade verte

Yaourt nature sucré

Pavé 1/2 sel

Corbeille de fruits



MARDI | 07
Mai

Carottes râpées

Tomate ciboulette

Nuggets de volaille

Haricots beurre persillés

Fromage fouetté
au sel de Guérande

Coulommiers

Crumble aux pommes



Corbeille de fruits



Mousse chocolat au lait



Plat
végétarien



Verger
EcoRespon



Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

MAULE

elior

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