

Au menu cette semaine - Déjeuner Sacré coeur

 LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

LUNDI | 08 Avr

Salade de pommes de terre au curry

Betterave vinaigrette agrume

Pilon de poulet sauce barbecue

Carottes berbères

Yaourt nature sucré

Pavé 1/2 sel

Corbeille de fruits

Ile flottante

MARDI | 09 Avr

Concombre local à la crème

Friand au fromage

Sauté de bœuf sauce tomates poivrons

Tomme blanche vieux porche local

Fondu Président

Compote de pommes

Fruits au sirop au fromage blanc

JEUDI | 11 Avr

Carottes et chou rouge local râpé

Chou-fleur vinaigrette

Coquille sauce fromagère au jambon

Petits pois

Saint-Paulin

Yaourt nature sucré

Riz au lait

Corbeille de fruits

VENDREDI | 12 Avr

Radis beurre locaux

Pâté de foie

Blanquette de colin des îles

Riz Bio pilaf

Petit moulé

Camembert

Cake citron

Corbeille de fruits



Verger EcoRespon



Produit local



Plat durable



Spécialité du chef



Pêche responsable



Ce menu est cuisiné par le chef Olivier et son équipe

Sacré coeur



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

Au menu cette semaine - Déjeuner Sacré coeur mat

 LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

LUNDI | 08 Avr

Salade de pommes de terre au curry


Pilon de poulet sauce barbecue

Carottes berbères

Yaourt nature sucré

Ile flottante

MARDI | 09 Avr

Concombre local à la crème 

Sauté de bœuf sauce tomates poivrons


Coquillettes


Fondu Président

Compote de pommes

Menu for Wednesday (08 Avr) is empty.


JEUDI | 11 Avr

Carottes et chou rouge local râpé 

Coquille sauce fromagère au jambon 


Petits pois

Saint-Paulin

Riz au lait 

VENDREDI | 12 Avr

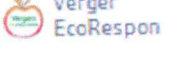
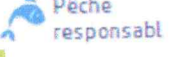
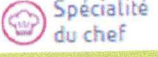
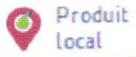
Pâté de foie

Blanquette de colin des îles 

Riz Bio pilaf

Camembert

Corbeille de fruits 



Ce menu est cuisiné par le chef Olivier et son équipe

Sacré coeur



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

Au menu cette semaine - Déjeuner Sacré Coeur



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 15
Avr

Salade de riz
riz, haricot rouge, poivrons

Céleri rémoulade

Nuggets de volaille

Epinards Bio à la crème

Yaourt nature sucré

Brie

Corbeille de fruits

Mousse chocolat au lait

MARDI | 16
Avr

Salade verte

Muffin olive mozzarella

Galopin de veau forestier

Boulgour pilaf

Fondu Président

Bûchette mi-chèvre

Compote de pommes

Corbeille de fruits

JEUDI | 18
Avr

Taboulé aux petits
légumes marinés

Œufs durs mayonnaise

Sauté de dinde
sauce pois cassés

Julienne de légumes

Fraidou

Brie

Ananas sirop épicé

Compote de pommes

VENDREDI | 19
Avr

Coleslaw
carotte, chou blanc

Betterave à la vinaigrette

Filet de colin
meunière et citron

Riz Bio
Plat BIO

Yaourt nature sucré

Coulommiers

Corbeille de fruits

Muffin tulipe choco pépites
chocolat



Produit
local



Verger
EcoRespon

Ce menu est cuisiné par
le chef Olivier
et son équipe



Sacré coeur

elior

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

Au menu cette semaine - Déjeuner Sacré Coeur mat

LUNDI | 15
Avr

Salade de riz
riz, haricot rouge, poivrons

Nuggets de volaille

Epinards Bio à la crème

Yaourt nature sucré

Mousse chocolat au lait

MARDI | 16
Avr

Salade verte

Galopin de veau forestier

Boulgour pilaf

Fondu Président

Corbeille de fruits



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

JEUDI | 18
Avr

Taboulé aux petits
légumes marinés

Sauté de dinde
sauce pois cassés

Julienne de légumes

Fraidou

Compote de pommes

VENDREDI | 19
Avr

Betterave à la vinaigrette

Filet de colin
meunière et citron

Riz Bio
Plat BIO

Coulommiers

Muffin tulipe choco pépites
chocolat



Produit
local



Verger
EcoRespon



Ce menu est cuisiné par
le chef Olivier
et son équipe

Sacré coeur

elior @

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