

Au menu cette semaine - Déjeuner Bon Appétit



LUNDI | 06
Nov

Macédoine à la mayonnaise

Saucisson sec et cornichons

Taboulé

Penne à la bolognaise

Filet de colin sauce vierge exotiq 

Penne

Haricots verts

Petit moulé

Bûchette mi-chèvre

Laitage

Compote de pommes

Flan vanille caramel

Gaufre au sucre glace

MARDI | 07
Nov

Chou blanc vinaigrette

Concombre vinaigrette

Mortadelle

Chipolatas grillées

Merlu sauce normande

Carottes à la crème

Pommes cubes rissolées

Brie

Fondu Président

Laitage

Barre bretonne

Crème dessert à la vanille

Yaourt aromatisé

MERCREDI | 08
Nov

Salade de pâtes sauce andalouse

Salami

Poireaux vinaigrette

Cordon bleu

Filet de hoki sauce poissons 

Epinard branche à la crème

Semoule berbère

Fromage fouetté au sel de Guérande

Mimolette

Laitage

Donuts

Flan chocolat

Fromage blanc à la confiture de fraise

JEUDI | 09
Nov

Céleri rémoulade

Pâté de campagne

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

Haut de cuisse sauce USA

Filet de lieu sauce crème ciboulette

Julienne de légumes

Riz créole

Fraidou

Camembert

Laitage

Compote pommes

Bande marbré

Crème dessert au caramel

VENDREDI | 10
Nov

Chou-fleur vinaigrette

Coquillettes sauce cocktail

Betterave et maïs

Pavé du fromager à l'emmental

Filet de colin 

Duo de haricots verts et haricots beurres

Boulgour pilaf

Saint-Paulin

Pavé 1/2 sel

Laitage

Smoothie à la vanille

Yaourt aromatisé

Fourrandise aux fraises

SAMEDI | 11
Nov

Salade bar cuités

Viennoise de dinde

Poisson du jour 

Carottes braisées

Farfalle

Laitage

Liégeois au chocolat

Donuts au cacao

DIMANCHE | 12
Nov

Salade bar cuités

Lasagne bolognaise

Poisson du jour 

Poêlée de légumes champêtre

Laitage

Beignet chocolat noisette

Compote pommes bananes



 Pêche responsable  Poisson frais

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

Ecole Stanislas

elior 

Au menu cette semaine - Déjeuner Bon Appétit



LUNDI | 13 Nov

Betterave en salade

Salade de haricots verts

Duo de saucissons
saucisson nature et fumé

**Emincé de poulet
sauce pain d'épices**

Filet colin

Semoule aux épices

Poêlée du jardin

Brie

Pavé 1/2 sel

Laitage

Compote pommes

Yaourt aux fruits

Corbeille de fruits

Bande marbré

MARDI | 14 Nov

Salami

Pamplemousse en salade
Pamplemousse, sucre, basilic

Carottes râpées vinaigrette

Cordon bleu

Filet de merlu à l'oseille

Haricots verts Bio

Riz pilaf

Fraidou

Camembert

Laitage

Mousse chocolat au lait

Ananas

Crème dessert chocolat

Yaourt aromatisé

MERCREDI | 15 Nov

Pâté de campagne

Macédoine à la mayonnaise

Salade de pâtes

Filet de hoki

Spaghetti à la carbonara

Brocolis Bio
Pât Bio

Spaghetti

Vache qui rit

Gouda

Laitage

Liégeois à la vanille

Eclair au chocolat

Corbeille de fruits

Compote pommes bananes

JEUDI | 16 Nov

Coleslaw
carotte, chou blanc

Salade de lentilles

Duo concombre maïs

Chipolatas grillées

Filet de lieu sauce citron

Purée de pommes de terre

Epinard branche à la crème

Mimolette

Petit moulé

Laitage

Compote pommes

Donuts

Corbeille de fruits

Yaourt aromatisé

VENDREDI | 17 Nov

Farfalle à la catalane

Céleri rémoulade

Endives aux pommes et noix

Filet de julienne
sauce dieppoise

Acras à la morue

Poêlée de carottes

Boullgour pilaf

Fondu Président

Tomme blanche

Laitage

Crème dessert au caramel

Fourrandise aux fraises

Corbeille de fruits

Mini-roulé au chocolat

SAMEDI | 18 Nov

Salade bar cuidités

Poisson du jour

Boulettes de bœuf
sauce tomate

Petits pois carottes

Farfalle

**Assortiment de fromages
et laitages**

Beignet chocolat noisette

Corbeille de fruits

Liégeois au chocolat

DIMANCHE | 19 Nov

Salade bar cuidités

Poisson du jour

Viennoise de dinde

Semoule aux épices

Poêlée de légumes champêtre

**Assortiment de fromages
et laitages**

Corbeille de fruits

Roulé aux framboises

Compote pommes fraises



Produit local



Pêche responsable



Poisson frais

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Ecole Stanislas

elior

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

Au menu cette semaine - Déjeuner Bon Appétit



LUNDI | 20
Nov

Carottes râpées

Pamplemousse

Salade de riz

Saucisse de Francfort

Filet colin

Carottes Bio béchamel
carotte BIO

Purée de pommes de terre

Fraidou

Tomme blanche

Laitage

Compote pommes

Corbeille de fruits 

Muffin nature pépites choco noir

Yaourt aromatisé

MARDI | 21
Nov

Taboulé

Betterave et maïs

Salade de pâtes au surimi

Tortellini sauce tomate

Filet de loup de mer 

Poêlée de légumes verts
brocoli, haricot vert, petit pois, courgette

Petit moulé

Camembert

Laitage

Gâteau 

Corbeille de fruits 

Crème dessert à la vanille

Madeleine

MERCREDI | 22
Nov

Assiette de salami

Céleri rémoulade

Coleslaw
carotte, chou blanc

Cuisse de poulet à la marseillaise

Saumonette au beurre blanc 

Petits pois

Semoule aux épices

Brie

Rondelé ail fines herbes

Laitage

Dougnuts au chocolat

Corbeille de fruits 

Yaourt aromatisé

Compote pommes bananes

JEUDI | 23
Nov

Penne au pesto de persil

Salade de pommes de terre au curry

Mortadelle

Cordon bleu

Filet de merlu à l'oseille

Torsade

Duo de haricots verts et haricots beurres

Saint-Paulin

Fromage fouetté au sel de Guérande

Laitage

Gaufre fantasia

Corbeille de fruits 

Crème dessert au caramel

Liégeois au chocolat

VENDREDI | 24
Nov

Carottes râpées vinaigrette

Coquillettes sauce cocktail

Haricots verts au maïs

Calamars à la romaine

Filet de julienne sauce dieppoise 

Julienne de légumes saveur du midi

Riz créole

Bûchette mi-chèvre

Fondu Président

Laitage

Fourrandise aux fraises

Corbeille de fruits 

Yaourt aromatisé

Compote pommes cassis

SAMEDI | 25
Nov

Salade bar crudités

Sauté de bœuf à la moutarde

Poisson du jour 

Penne

Haricots verts Bio

Assortiment de fromages et laitages

Bande marbré

Corbeille de fruits 

Crème dessert au chocolat

DIMANCHE | 26
Nov

Salade bar crudités

Jambon rôti au miel

Poisson du jour 

Haricots blancs

Ratatouille

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits 

Donuts au cacao

Compote pommes fraises



Produit local



Pêche responsable



Spécialité du chef



Poisson frais

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Ecole Stanislas

elior 

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

Au menu cette semaine - Déjeuner Bon Appétit



LUNDI | 27 Nov

Penne sauce normande 

Potage aux courgettes

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

Saucisse de Toulouse

Omelette du randonneur 

Chou-fleur en gratin

Purée de pommes de terre

Brie

Petit moulé

Barre bretonne
caramel beurre salé

Pomme gourmande 

MARDI | 28 Nov

Céleri rémoulade

Poireaux vinaigrette

Pain de légumes

Riz à l'indienne 

Haut de cuisse sauce USA

Riz créole

Carottes rondelles

Fondu Président

Bûchette mi-chèvre

Compote de pommes

Crème aux œufs à la vanille 

MERCREDI | 29 Nov

Salade verte

Salade de pâtes
sauce andalouse

Potage provençal
poireau, ail, pomme de terre, oignon, courgette, poivron, tomate

Hachis Parmentier 
Boeuf, foin de volaille, purée, pois chiche

Pizza légumes grillés 

Pommes de terre vapeur 

Haricots verts

Salade verte

Camembert

Vache qui rit

Mousse menthe chocolat

Fruits au sirop à la crème

JEUDI | 30 Nov

**Velouté carotte
coco curcuma** 

Timbale saharienne
pois chiche, menthe, coriandre, tomate, persil, bougour, Vinaigrette

Salade verte au maïs

Poulet sauce curry

Semoule méditerranéenne 

Semoule berbère

Flan de blettes

Mimolette

Fraidou

Compote de pommes

Ile flottante

VENDREDI | 01 Dec

Chou blanc aux épices

Salade de pommes
de terre au curry

Betterave vinaigrette agrume

Beignet calamar

Spaghetti houmous végétarien 

Navets saveur orientale

Spaghetti

Pavé 1/2 sel

Coulommiers

Cake à l'orange 

Pêche à la crème

SAMEDI | 02 Dec

Salade bar

Estouffade de dinde

Poisson du jour 

Gratin dauphinois 

Poêlée de brocolis
et champignons

**Assortiment de
fromages et laitages**

Liégeois à la vanille

Gâteau 

DIMANCHE | 03 Dec

Salade bar

Paëlla poulet

Poisson du jour 

Farfalle

Petits pois

**Assortiment de
fromages et laitages**

Banane au four

Dougnuts au chocolat



 Nouvelle
recette

 Plat
végétarien

 Verger
EcoRespon

 Spécialité
du chef

 Plat
durable

 Produit
local

 Recette
Signature

 Poisson
frais

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Ecole Stanislas

elior 

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