Au menu cette semaine -Diner

Bon Appétit

LUNDI 06 Nov	MARDI 07 Nov	MERCREDI 08 Nov	JEUDI 09 Nov	VENDREDI 10 Nov	SAMEDI 11 Nov	DIMANCHE 12 Nov
Salade bar crudités	Salade bar crudités	Salade bar crudités	Salade bar cuidités	Salade bar crudités	Salade bar crudités	Salade bar crudités
Cordon bleu	Spaghetti à la carbonara	Filet de julienne au beurre blanc	**Pizza royale**	Filet colin	**Nuggets de poulet**	**Tajine de volaille aux fruits secs**
Filet de colin meunière et citron	Filet de merlu Doria	Croque-monsieur	Filet de lieu sauce citron	Paëlla poulet	Poisson du jour	Poisson du jour
Epinards à la béchamel	Poêlée de légumes champêtre	Chou-fleur en gratin	**Purée de carottes persillées**	Gratin de courgettes	Pommes frites	**Semoule aux épices**
Riz de grand-mère	Spaghetti	Haricots verts	Poêlée de légumes verts *brocoli, haricot vert, petits pois, courgette*		Salade verte	Poelee de haricots verts carottes et choux fl
Fraidou	**Yaourt nature sucré**	**Petit moulé**	**Brie**	**Fondu Président**	Vache qui rit	Yaourt nature sucré
Crème dessert au chocolat	Compote de pommes	**Clementine n°3**	Mousse chocolat au lait	Crème dessert au caramel	**Dougnuts au chocolat**	Duo de mousses au chocolat
Chou à la crème	Fromage blanc à la confiture de fraise	Gâteau	Pomme au four	Compote de pommes	Crème dessert au chocolat	Beignet pomme
	Liégeois à la vanille	Compote pommes fraises	Yaourt aromatisé	Gaufre de liège chocolat		

Poisson frais · Spécialité du chef · Pêche responsabl · Verger EcoRespon

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Des idées plein l'assiette

Ecole Stanislas

elior

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

Au menu cette semaine -Diner

Bon Appétit

LUNDI 13 Nov	MARDI 14 Nov	MERCREDI 15 Nov	JEUDI 16 Nov	VENDREDI 17 Nov	SAMEDI 18 Nov	DIMANCHE 19 Nov
Salade bar	Salade bar crudités	Salade bar crudités	Salade bar crudités	Salade bar cuidités	Salade bar crudités	Salade bar crudités
Viennoise de dinde	**Wings sauce barbecue**	Tartiflette	Kefta à l'agneau sauce cumin	**Tarte aux 3 fromages**	Poisson du jour	Poulet yassa
Poisson du jour	Filet de dorade rôti	Filet de merlu à l'oseille	Filet de loup de mer	Filet de julienne sauce dieppoise	Quiche lorraine	Poisson du jour
Julienne de légumes	Carottes à la crème	Poêlée de légumes verts *brocoli, haricot vert, petits pois, courgette*	**Semoule aux épices**	**Petits pois**	Poêlée de légumes verts *brocoli, haricot vert, petits pois, courgette*	**Poêlée de carottes**
Riz créole	Coudes		Haricots verts	Purée de carottes persillées	Pommes grenailles rôties	Riz Bio pilaf
Fondu Président	Yaourt nature sucré	**Petit moulé**	**Yaourt nature sucré**	**Camembert**	Laitage	Laitage
Clementine n°3	Beignet pomme	**Gâteau**	Chausson aux pommes	Compote pommes	Eclair au chocolat	**Mini-choux à la vanille et chocolat**
Compote pommes bananes	Corbeille de fruits	Fromage blanc à la mangue	Tarte aux pommes	Clementine n°3	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Muffin nature pépites choco noir	Liégeois à la vanille	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Gâteau basque	Crème dessert au caramel	Beignet framboise
Yaourt aromatisé	Madeleine	Yaourt aromatisé	Gaufre pâtissière	Yaourt aromatisé		

Poisson frais · Pêche responsabl · Produit local · Spécialité du chef

Des idées plein l'assiette

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 -Diner

Bon Appétit

LUNDI 20 Nov	MARDI 21 Nov	MERCREDI 22 Nov	JEUDI 23 Nov	VENDREDI 24 Nov	SAMEDI 25 Nov	DIMANCHE 26 Nov
Salade bar crudités	Salade bar crudités	Salade bar crudités	Salade bar crudités	Salade bar crudités	Salade bar cuidités	Salade bar cuidités
Rougail de saucisse fumée	Pilon de poulet sauce barbecue	Pizza royale	Poisson du jour	Poisson du jour	Poisson du jour	Pizza kebab *tomate, fromage, viande kebab,*
Poisson du jour	Poisson du jour	Poisson du jour	Gnocchi à la napolitaine (Végé)	Cervelas campagnard	Chipolatas grillées	Poisson du jour
Riz pilaf	Poêlée du jardin	**Salade verte**	**Chou-fleur en gratin**	Boulgour pilaf	**Pommes frites**	**Spaghetti à l'emmental**
Duo de haricots verts et haricots beurr	Semoule aux épices	Puree de brocolis et pommes de terre		Carottes béchamel	Gratin de légumes *julienne légumes, emmental, Sauce*	Poêlée de brocolis et champignons
Fondu Président	**Yaourt nature sucré**	**Petit moulé**	**Yaourt nature sucré**	**Fraidou**	Laitage	Laitage
Barre bretonne caramel beurre salé	Paris-Brest	Compote de pommes	Crème caramel	Crème dessert à la vanille	Fromage blanc à la mangue	**Rocher coco chocolat**
Crème dessert au caramel	Compote pommes	Crème dessert au chocolat	Compote pommes bananes	Chocolat liégeois	Compote pommes fraises	Crème dessert au caramel
Crème dessert praliné	Liégeois à la vanille	Eclair au chocolat	Gâteau marbré	Beignet chocolat noisette	Madeleine	Cheesecake

Poisson frais

Plat végétarien

Des idées plein l'assiette

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 -Diner

Bon Appétit

LUNDI 27 Nov	MARDI 28 Nov	MERCREDI 29 Nov	JEUDI 30 Nov	VENDREDI 01 Dec	SAMEDI 02 Dec	DIMANCHE 03 Dec
Iceberg vinaigrette aux fruits rouges	**Salade verte aux agrumes**	**Duo de riz et blé sauce enrobante auror**	**Salade verte aux noix**	**Salade verte**	Salade bar	Salade bar
Betteraves	Potage à la paysanne *céleri, pomme de terre, crème, carotte*	Salade croquante à la poire	Potage de légumes *légume, pomme de terre*	Haricots verts en salade		
Pâté de foie	Lentilles vinaigrette terroir	Chou-fleur vinaigrette	Œufs durs mayonnaise	Taboulé		
Semoule à la cantonaise (Végé)	**Crêpe jambon fromage**	**Haut de cuisse sauce USA**	**Jambon grillé à l'ananas**	**Riz à l'andalouse** (Végé) *riz, Légumes à l'andalouse*	**Tarte aux 3 fromages**	Nuggets de poulet
Nuggets de volaille	Coquillettes légumes aux épice (Végé)	Poissonnette	Boulettes soja tomate basilic (Végé)	Acras à la morue	Poisson du jour (Poisson)	Poisson du jour (Poisson)
Semoule berbère	**Epinards à la béchamel**	**Julienne de légumes**	**Poêlée du jardin**	Riz tomates carottes petits pois	**Salade verte**	**Chou-fleur en gratin**
Petits pois	Coquillettes	Polenta au beurre	Purée de pommes de terre	Carottes saveur du jardin	Riz Bio pilaf	Semoule aux épices
Fraidou	**Yaourt nature sucré**	**Petit moulé**	**Yaourt nature sucré**	**Fondu Président**	Laitage	Laitage
Mousse au cacao	**Halwa**	pop-corn caramel	**Roulé au chocolat**	Crème citron	**Smoothie banane noix de coco fromage blanc**	Flan pâtissier
Compote de pommes	Banane au four	Compote de pommes	Crème au miel et fleur d'oranger	Ananas sirop épicé	Muffin nature pépites choco noir	Compote pommes bananes

(Végé) Plat végétarien (Poisson) Poisson frais

Des idées plein l'assiette

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