

Au menu cette semaine - Déjeuner




LUNDI | 25 Mar

Salami

Taboulé

Carottes râpées

Filet de loup de mer 

Cordon bleu

Penne

Poêlée de légumes verts

Yaourt nature sucré


MARDI | 26 Mar

Betterave et maïs

Salade de pâtes

Saucisson sec et cornichons

Merguez

Poisson du jour 

Légumes de couscous

Semoule Bio
Plat BIO

Saint-Paulin


MERCREDI | 27 Mar

Torti à la parisienne

Salade de riz
riz, haricot rouge, poivrons

Pâté de campagne

Gnocchis à la napolitaine

Filet de loup de mer sauce citron 

Jeunes carottes saveur du midi


Saint-Paulin

JEUDI | 28 Mar

Macédoine à la mayonnaise

Salade de blé
blé, tomate, maïs

Salade de lentilles

Filet de hoki 

Crêpe jambon fromage

Boulogour pilaf Bio
boulogour bio


Poêlée bretonne

Fraidou

VENDREDI | 29 Mar

Pamplemousse

Betterave à la vinaigrette

Salade de pomme de terre Normand 

Carottes râpées

Quenelles de brochet sauce aurore

Calamars à la romaine

Brunoise de légumes


Riz créole

Yaourt nature sucré

SAMEDI | 30 Mar

Salade bar crudités

Viennoise de dinde

Poisson du jour 

Haricots beurre en persillade


Penne

Assortiment de fromages et laitages

DIMANCHE | 31 Mar

Salade bar crudités

Saucisse fumée

Poisson du jour 

Carottes rondelles

Pommes boulangères

Assortiment de fromages et laitages



Pêche responsable



Verger EcoRespons



Poisson frais



Spécialité du chef



Nouvelle recette

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli **App' Table**

apptable.elior.com

Télécharger dans l'App Store

DISPONIBLE SUR Google Play

Ecole Stanislas

elior 

Au menu cette semaine - Déjeuner




LUNDI | 01
Avr

Taboulé Bio

Carottes râpées

Pâté de foie

Wings sauce
barbecue

Poisson du
jour 

Poêlée du jardin

Pommes
grenailles
aux épices


Yaourt nature
sucré

MARDI | 02
Avr

Pamplemousse

Assiette de
charcuteries

Assiette
de crudités

Filet de
julienne au
beurre blanc 

Cordon bleu

Semoule berbère

Légumes de
couscous


Yaourt nature
sucré


MERCREDI | 03
Avr

Rillettes de porc

Pamplemousse

Salade verte
au maïs

Coquille
à la
boloanaise 

Poisson du
jour 

Epinards à la
béchamel


Mimolette

JEUDI | 04
Avr

Carottes râpées

Salami

Salade de riz
riz, haricot rouge, poivrons

Poisson du
jour 

Poulet sauce
poulette

Poêlée de
légumes verts

Pommes frites

Yaourt nature
sucré


VENDREDI | 05
Avr


Pamplemousse

Pâté de
campagne

Betterave et maïs

Taboulé
couscous, tomate, concombre,

Beignet
de poisson 

Filet de colin 

Carottes berbères


Riz créole

Fromage fouetté
au sel de
Guérande

SAMEDI | 06
Avr

Salade bar
cruautés

Tagliatelle
carbonara

Poisson du
jour 


Poêlée de
légumes verts

Assortiment de
fromages et
laitages

DIMANCHE | 07
Avr

Salade bar
cruautés

Chausson de
volaille bolognaise

Poisson du
jour 

Poêlée haricots
choux fleurs
courgettes champi
Pommes
grenailles
aux épices

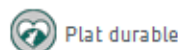
Assortiment de
fromages et
laitages



Poisson
frais



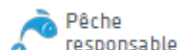
Verger
EcoRespons



Plat durable



Spécialité
du chef



Pêche
responsable

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli **App' Table**

apptable.elior.com

Télécharger dans
l'App Store

DISPONIBLE SUR
Google Play


Ecole Stanislas

elior 

Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 08
Avr


Betterave
à l'échalote 

Carottes râpées

Pâté de
campagne

Salade bar
cuidités

Cuisse de poulet
à la crème

Filet de loup
de mer à la
crème persil 

Pommes
grenailles
aux épices

Chou-fleur
en gratin

Yaourt nature
sucré

MARDI | 09
Avr


Salade de riz
riz, haricot rouge, poivrons

Salade bar
cruautés

Salade
piémontaise

Salade bar
cruautés

Joue de bœuf
aux épices

Filet de colin
sauce beurre
blanc 

Endives braisées

Riz créole

Saint-Paulin

MERCREDI | 10
Avr

Macédoine à la
mayonnaise

Céleri rémoulade

Salade de blé
vinaigrette

Salade bar
cruautés

Escalope de
dinde marinée

Filet de merlu
à l'oseille

Farfalle

Brocolis

Yaourt nature
sucré


JEUDI | 11
Avr

Salade chinoise
haricot mungo, concombre,

Taboulé

Roulade de
volailles

Salade bar
cruautés


Filet de
julienne au
beurre blanc 
Paupiette de veau
sauce
champignon

Poêlée bretonne

Pommes sautées

Petit moulé

VENDREDI | 12
Avr


Salade
piémontaise 
Bio

Taboulé

Saucisson sec et
cornichon

Salade bar
cruautés

Brochette de
dinde sauce
pamplemousse


Filet de colin
au basilic 

Légumes tajine

Semoule
aux épices

Brie


SAMEDI | 13
Avr

Wrap coleslaw 

Mesclun croûtons
miel fête

Salade bar
cruautés

Wings sauce
barbecue

Poisson du
jour 

Carottes saveur
du jardin

Pommes
grenailles
rôties

Assortiment de
fromages et
laitages


DIMANCHE | 14
Avr

Salade verte
à l'émmental

Betterave
à l'échalote

Salade bar
cruautés

Chausson de
volaille bolognaise

Poisson du
jour 

Penne

Epinards à la
béchamel

Assortiment de
fromages et
laitages



Produit
local



Pêche
responsable



Verger
EcoRespons



Spécialité
du chef



Poisson
frais



Nouvelle
recette



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli **App' Table**

apptable.elior.com

Télécharger dans
l'App Store

DISPONIBLE SUR
Google Play

Ecole Stanislas

elior 


Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 15
Avr

Salade bar
cuidités

Cuisse de
cannette rôtie

Poisson du
jour 

Riz créole

Poêlée de brocolis
et champignons

Mimolette


Yaourt nature
sucré


Camembert

Compote
de pommes

MARDI | 16
Avr

Salade bar
cuidités

Rôti de porc
aux pruneaux 

Poisson du
jour 

Haricots verts
assaisonnement
du jardin

Pommes de
terre sautées

Yaourt nature
sucré

Mimolette

Fromage blanc à
la confiture de
fraise


MERCREDI | 17
Avr

Salade bar
crudités

Filet de merlu
à l'oseille


Sauté de bœuf

Semoule
aux épices

Courgettes
locales à la
provençale 


Yaourt nature
sucré

Brie

Corbeille
de fruits 

JEUDI | 18
Avr

Salade bar
cuidités

Poisson du
jour 

Paupiette de
veau sauce
chasseur

Penne

Haricots verts
saveur du midi

Pavé 1/2 sel

Brie


Yaourt nature
sucré

Gaufre sauce
chocolat

VENDREDI | 19
Avr

Salade bar
crudités

Rôti de dinde
sauce basquaise

Poisson du
jour 

Petits pois
carottes
à la paysanne

Pommes cubes
rissolées

Mimolette


Pavé 1/2 sel

Yaourt nature
sucré

Gâteau basque

SAMEDI | 20
Avr

Salade bar
crudités


Poisson du
jour 

Viennoise
de dinde

Torti

Poêlée bretonne

Assortiment de
fromages et
laitages

Corbeille
de fruits 

DIMANCHE | 21
Avr

Salade bar
crudités

Pilon de
poulet rôti

Petits pois

Riz Bio pilaf

Yaourt nature
sucré

Paris-Brest



Poisson
frais



Verger
EcoRespons



Bleu Blanc
Coeur



Produit
local

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli **App' Table**

apptable.elior.com

Télécharger dans
l'App Store

DISPONIBLE SUR
Google Play

Ecole Stanislas

elior 

Au menu cette semaine - Déjeuner




LUNDI | 22
Avr

Saucisson sec et
cornichons

Taboulé

Pamplemousse

Cordon bleu

Filet de
dorade à la
provençale 


Penne

Brunoise
de légumes

Yaourt nature
sucré

Bûchette
mi-chèvre


MARDI | 23
Avr

Penne sauce
cocotte 

Concombre Bio
Plat BIO

Salade verte
au maïs

Merguez

Poisson du
jour 

Semoule aux
raisins Bio

Légumes de
couscous

Brie


Fromage fouetté
au sel de
Guérande

MERCREDI | 24
Avr

Blé au pistou
blé, ail, tomate, basilic

Salami

Salade
piémontaise

Poisson du
jour 

Emincé de
dinde au curry

Pommes
grenailles
aux épices

Haricots verts Bio

Yaourt nature
sucré


Mimolette


JEUDI | 25
Avr

Farfalle au pistou
farfalle, fromage, ail, basilic

Betterave et maïs

Pâté de
campagne

Chili con
carne et riz 

Poisson du
jour 

Courgettes
aux herbes

Fraidou


Tomme blanche


VENDREDI | 26
Avr

Salade de riz
riz, haricot rouge, poivrons

Carottes râpées
vinaigrette

Tomate Bio
vinaigrette basilic

Poisson du
jour 

Nuggets de
poisson sauce
tartare 

Boulgour pilaf Bio
boulgour bio


Petits pois
carottes


Saint-Paulin

Pavé 1/2 sel

SAMEDI | 27
Avr

Salade bar
cuidités

Paëlla poulet 

Poisson du
jour 

Riz à l'espagnole


Poêlée bretonne

Assortiment de
fromages et
laitages

DIMANCHE | 28
Avr

Salade bar

Lasagne
bolognaise

Poisson du
jour 

Fondue de
poireaux

Assortiment de
fromages et
laitages



Pêche
responsable



Verger
EcoRespons



Nouvelle
recette



Poisson
frais



Spécialité
du chef



Plat durable

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli **App' Table**

apptable.elior.com

Télécharger dans
l'App Store

DISPONIBLE SUR
Google Play

Ecole Stanislas

elior 