Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

LUNDI 04 Jul	MARDI 05 Jul	MERCREDI 06 Jul		
Salade verte au maïs Bio *Plat BIO* Pâté de foie	**Salade hollandaise** *salade, tomate, gouda* Céleri rémoulade aux pommes	**Tomate vinaigrette**		
Penne romagnola *penne, Sauce romagnola* Poisson en papillote	**Filet de colin meunière et citron** *Fricassée de foie de volaille*	**Nuggets de volaille**		
Julienne de légumes Penne	**Riz pilaf en piperade** Riz pilaf	**Purée de pommes de terre** Salade verte		
Tomme blanche *Yaourt nature sucré* Petit moulé ail et fines herbes	**Cotentin** *Fondu Président* Yaourt nature sucré	**Yaourt nature sucré**		
Corbeille de fruits Flan chocolat	**Compote de pommes** Crème aux œufs à la vanille	**Liégeois à la vanille**		

Pêche responsabl · Verger EcoRespon · Spécialité du chef · Produits locaux

Self Adèle de Trenquelléon

Ce menu est cuisiné par le chef NERIS FREDERIC et son équipe

Des idées plein l'assiette

elior

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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

LUNDI 27 Jun	MARDI 28 Jun	MERCREDI 29 Jun	JEUDI 30 Jun	VENDREDI 01 Jul
Coquillettes sauce cocktail	**Salade hollandaise** *salade, tomate, gouda*	**Macédoine à la mayonnaise**	**Tomate vinaigrette**	**Salade mélangée radis emmental**
Duo de saucissons *saucisson nature et fumé*	Carottes râpées vinaigrette	Friand à la viande	Salade verte aux croûtons	Salade brésilienne *riz, carotte, maïs, haricot rouge, petit*
Nuggets de volaille	**Jambon blanc**	**Colin sauce bouillabaisse**	**Rôti de veau**	**Couscous végétarien**
Moussaka	*Saumonette* sauce américaine	Pizza royale	Beignet calamar	Tajine de colin
Ratatouille	**Purée de pommes de terre**	**Riz créole**	**Poêlée du jardin**	Semoule berbère
Boulgour pilaf	Poêlée bretonne	Courgettes saveur du midi	Coudes	Légumes de couscous
Yaourt aromatisé	**Tomme blanche**	**Fromage frais nature sucré**	**Saint-Paulin**	**Cotentin**
Coulommiers	Fromage fouetté au sel de Guérande	*Fraidou*	*Yaourt nature sucré*	*Yaourt aromatisé*
Petit moulé	Yaourt nature sucré		Fondu Président	Mimolette
Corbeille de fruits	**Entremets à la vanille**	**Corbeille de fruits**	**Cake aux pommes**	**Compote pommes fraises**
Gaufre fantasia	Corbeille de fruits	Flan chocolat	Corbeille de fruits	Mousse à la noix de coco

Origine France · Verger EcoRespon · Produits locaux · Pêche responsabl · Nouveauté · Spécialité du chef · Végétarien

Self Adèle de Trenquelléon

Ce menu est cuisiné par le chef NERIS FREDERIC et son équipe

Des idées plein l'assiette

elior

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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

LUNDI 20 Jun	MARDI 21 Jun	MERCREDI 22 Jun	JEUDI 23 Jun	VENDREDI 24 Jun
Duo concombre maïs	**Betteraves**	**Salade mélangée radis emmental**	**Duo de pastèque et tomate**	Semoule à l'andalouse *couscous, petit pois, Vinaigrette tomate*
Œufs durs sauce cocktail	Mousse de tomate et fromage frais	Salade de riz *riz, haricot rouge, poivrons*	Friand au fromage	Chou-fleur vinaigrette
Boulgour à la cantonaise (Végé)	**Chicken wings rôtis**	**Pavé du fromager à l'emmental**	**Cheeseburger**	**Filet de colin meunière et citron**
Pavé de colin à la provençale	*Saumonette* sauce nantaise	*Galette de Sarrasin* volaille et champignons	*Tranche de foie* jeune bovin poivre vert	*Palette de porc sauce* diable
Boulgour pilaf	**Riz de grand-mère** *plat Bio*	**Coquillettes tomate sauge**	Gratin de légumes provençaux	**Courgettes saveur orientale**
Julienne de légumes	Haricots verts	Petits pois	Pommes frites	Polenta au beurre
Yaourt aromatisé	**Camembert**	Yaourt nature sucré	**Fraidou**	**Yaourt nature sucré**
Coulommiers	*Yaourt nature sucré*	*Cotentin*	*Yaourt nature sucré*	*Gouda*
Petit moulé	Fondu Président		Tomme blanche	Pavé 1/2 sel
Pêche à la crème	**Corbeille de fruits**	**Flan chocolat**	Smoothie à la fraise	**Corbeille de fruits**
Corbeille de fruits	Mousse au pain d'épices		Gâteau aux poires	Compote pommes bananes

Végétarien · Pêche responsabl · Verger EcoRespon · Nouveauté

Self Adèle de Trenquelléon

Ce menu est cuisiné par le chef NERIS FREDERIC et son équipe

Des idées plein l'assiette

elior

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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

LUNDI 13 Jun	MARDI 14 Jun	MERCREDI 15 Jun	JEUDI 16 Jun	VENDREDI 17 Jun
Taboulé	**Salade verte au maïs**	**Carottes Bio râpées**	Salade verte au surimi	**Tomate vinaigrette**
Melon jaune	Roulade aux olives	Plat Bio Macédoine à la mayonnaise	Salade de pommes de terre aux légumes	Coquillettes sauce cocktail
Cordon bleu	**Sauté de bœuf aux carottes**	**Palette de porc sauce diable**	**Riz à la mexicaine**	**Pavé de colin sétoise**
Mignon de porc	*Beignet de poisson*	Œufs brouillés à la basquaise	tomate, haricot rouge, ail, riz, Brochette de poisson sauce safranée	*Colombo de poulet*
Omelette nature				
Carottes et navets	**Purée de pommes de terre**	Courgettes *saveur orientale*	Haricots verts *à la provençale*	Ratatouille
Lentilles blondes au jus	Tomates au four	Penne	Riz créole	Semoule aux épices
Camembert	**Petit moulé ail et fines herbes**	**Yaourt nature sucré**	**Fromage blanc**	**Edam**
Fraidou	Yaourt nature sucré	Fondu Président	Brie	Yaourt nature sucré
Yaourt nature sucré	Tomme blanche		Petit moulé	Pavé 1/2 sel
Corbeille de fruits	**Entremets à la vanille**	**Banane au four**	**Salade de fruits à la grenadine**	**Roulé au chocolat**
Compote pommes bananes	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Moelleux à la vanille	Mousse aux Petits Beurre

Origine France · Verger EcoResponsable · Pêche responsable · Végétarien · Nouveauté · Spécialité du chef

Self Adèle de Trenquelléon

Ce menu est cuisiné par le chef NERIS FREDERIC et son équipe

elior

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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

MARDI 07 Jun	MERCREDI 08 Jun	JEUDI 09 Jun	VENDREDI 10 Jun
Mélange salade noix et pommes	**Salade verte au surimi**	**Duo concombre maïs**	**Pâté de foie**
Céleri rémoulade aux pommes	Taboulé	Œufs durs sauce cocktail	Tomate vinaigrette
Boulettes de bœuf sauce tomate	**Rôti de dinde au cours bouillon**	**Riz méditerranéen** *tomate, courgettes, ail, riz, lentille*	**Beignet de poisson**
Pavé de colin sauce citron	Omelette nature	*Saumonette* sauce basquaise	Jambon de dinde
Poêlée du jardin	Torti tricolores	Courgettes saveur du midi	**Boulgour aux petits légumes**
Purée de pommes de terre	Ratatouille	Riz créole	Fondue de poireaux
Fondu Président	Yaourt nature sucré	**Yaourt aromatisé**	**Carré de l'est**
Yaourt nature sucré	Petit moulé ail et fines herbes	*Tomme blanche*	*Yaourt nature sucré*
Gouda		Fraidou	Fromage fouetté au sel de Guérande
Corbeille de fruits	**Compote de pommes**	**Gâteau au yaourt à la vanille**	**Corbeille de fruits**
Pomme Tatin moelleuse *compote pomme, préparation à la*	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Fromage blanc au sirop de cassis

Nouveauté · Pêche responsable · Verger EcoResponsable · Végétarien · Spécialité du chef

Self Adèle de Trenquelléon

Ce menu est cuisiné par le chef NERIS FREDERIC et son équipe

Des idées plein l'assiette

elior

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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

LUNDI 30 Mai	MARDI 31 Mai	MERCREDI 01 Jun	JEUDI 02 Jun	VENDREDI 03 Jun
Betteraves	**Céleri rémoulade aux pommes**	**Emincé de tomate**	**Salade hollandaise** *salade, tomate, gouda*	**Torti tricolores à la méditerranéenne**
Salade verte aux noix	Taboulé	Salade de riz *riz, haricot rouge, poivrons*	Saucisson à l'ail fumé	Salade verte aux croûtons
Colin sauce bouillabaisse	**Sauté de bœuf au paprika**	**Filet de lieu noir sauce au curry**	**Haut de cuisse de poulet rôtie**	**Blé à l'andalouse**
Nuggets de volaille	*Macaroni à la carbonara* *épaule, macaroni, huile, crème,*	*Pizza au fromage*	*Merguez*	Saumonette sauce poivre vert
	Omelette à l'emmental			
Riz créole	**Piperade et macaroni**	**Chou-fleur persillés**	**Haricots verts à la provençale**	Blé Bio *Plat BIO*
Julienne de légumes		Boulgour pilaf	Pommes frites	Courgettes saveur du midi
Tomme blanche	**Saint-Paulin**	**Yaourt nature sucré**	**Cotentin**	**Fromage blanc**
Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Cotentin	Yaourt nature sucré	Brie
Petit moulé ail et fines herbes	Fondu Président		Mimolette	Fraidou
Corbeille de fruits	*Corbeille de fruits*	***Pêche à la crème***	***Cake chocolat vanille***	Compote pommes bananes
Flan chocolat	Crème aux œufs à la vanille	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Bâtonnet glace vanille

Nouveauté · Verger EcoRespon · Végétarien · Spécialité du chef · Pêche responsabl · Origine France · Produits locaux

Self Adèle de Trenquelléon

Ce menu est cuisiné par le chef NERIS FREDERIC et son équipe

Des idées plein l'assiette

elior

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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

LUNDI 23 Mai	MARDI 24 Mai	MERCREDI 25 Mai		
Salade des Antilles *feuille de chêne, croutons, Vinaigrette*	**Salade verte au maïs**	**Friand au fromage**		
Mortadelle	Salade de poulet *feuille de chêne, poulet, Sauce*	Salade verte		
Escalope de poulet	**Couscous végétarien**	**Chorizette de porc** *porc, huile, chorizo*		
Boudin noir	Pavé de colin sauce safranée	*Stick de poisson pané*		
Crêpe fromage				
Courgettes saveur du midi	Légumes de couscous	**Carottes infusion colombo**		
Purée de pommes de terre	Semoule berbère	Haricots blancs à la tomate		
Carré de l'est	**Petit moulé ail et fines herbes**	Yaourt aromatisé		
Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Fraidou		
Pavé 1/2 sel	Saint-Paulin			
Barre bretonne caramel beurre salé	**Flan vanille caramel**	Smoothie aux abricots et pommes		
Compote pommes pêches	Corbeille de fruits			

Origine France · Nouveauté · Végétarien · Pêche responsable · Verger EcoResponsable · Produits locaux

Self Adèle de Trenquelléon

Des idées plein l'assiette

Ce menu est cuisiné par le chef NERIS FREDERIC et son équipe

elior

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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

LUNDI 16 Mai	MARDI 17 Mai	MERCREDI 18 Mai	JEUDI 19 Mai	VENDREDI 20 Mai
Œufs durs sauce piccalilli	**Taboulé** *couscous, tomate, concombre, menthe*	**Salade verte au maïs**	**Friand au fromage**	**Concombre vinaigrette**
Chou fleur sauce du verger	Betteraves	Duo de saucissons *saucisson nature et fumé*	Smoothie à la betterave	Cervelas à la vinaigrette
Spaghetti houmous végétarien	**Sauté de boeuf**	**Poulet sauce champignons**	**Hot-dog**	**Brochette de poisson sauce safranée**
Pavé de colin sauce citron	*Saucisse fumée*	Beignet calamar sauce tartare	*Brochette de dinde*	*Croque-monsieur*
	Poissonnette		Nuggets de poisson	
Spaghetti	**Courgettes saveur du jardin**	**Riz aux petits légumes**	**Chips**	**Ratatouille et semoule**
Fondue de poireaux	Haricots blancs à la tomate		Haricots verts	Salade verte
Fromage blanc	**Yaourt aromatisé**	Yaourt nature sucré	**Edam**	**Cotentin**
Gouda	Saint-Paulin	Fraidou	Yaourt nature sucré	Tomme blanche
Petit moulé	Pavé 1/2 sel		Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt nature sucré
Compote pommes fraises	***Corbeille de fruits***	***Pêche à la crème***	***Bâtonnet glace vanille***	***Churros***
Mousse chocolat au lait	Flan à la vanille	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Smoothie bananes & pommes

Nouveauté · Végétarien · Pêche responsabl · Origine France · Verger EcoRespon · Spécialité du chef · Produits locaux

Self Adèle de Trenquelléon

Ce menu est cuisiné par le chef NERIS FREDERIC et son équipe

Des idées plein ma cassette

elior

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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

LUNDI 09 Mai	MARDI 10 Mai	MERCREDI 11 Mai	JEUDI 12 Mai	VENDREDI 13 Mai
Soupe froide andalouse *poivrons, oignon, basilic, tomate,* Friand au fromage	**Salade hollandaise** *salade, tomate, gouda* Salade mélangée radis emmental	**Duo concombre maïs** Pâté de foie	**Tomate vinaigrette** Salade club *feuille de chêne, épaule, emmental,*	**Coquillettes sauce cocktail** Carottes râpées vinaigrette
Emincé de dinde basquaise *Jambon grillé* Tarte aux poireaux	**Riz à la mexicaine** *tomate, haricot rouge, ail, riz,* *Pavé de colin*	**Echine de porc demi-sel** *Pizza napolitaine*	Sauté de bœuf aux carottes *Haut de cuisse sauce USA*	**Stick de poisson pané** *Omelette nature*
Piperade et torti	Riz de grand-mère Courgettes saveur orientale	**Poêlée du jardin** Semoule berbère	**Purée de pommes de terre** Gratin de légumes *julienne de légumes, emmental, Sauce*	**Epinards à la béchamel** Boulgour pilaf
Fromage frais nature sucré Edam Fraidou	**Fondu Président** Yaourt nature sucré Camembert	**Mimolette** Yaourt nature sucré Cotentin	**Tomme blanche** Yaourt nature sucré Petit moulé	**Yaourt nature sucré** Coulommiers Pavé 1/2 sel
Corbeille de fruits Crème dessert au caramel	***Namoura Liban*** Pomme Tatin moelleuse *compote pomme, préparation à la*	***Corbeille de fruits*** Petit pot vanille fraise	***Compote de pommes*** Cake à l'orange	***Corbeille de fruits*** Smoothie au lait de coco

Verger EcoResponsable · Végétarien · Pêche responsable · Nouveauté · Origine France · Spécialité du chef · Produits locaux

Self Adèle de Trenquelléon

Ce menu est cuisiné par le chef NERIS FREDERIC et son équipe

Des idées plein ma assiette

elior

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