

Au menu cette semaine - Déjeuner




LE JOUR DU 

MARDI | 09
Mai

Taboulé Bio
Plat BIO

Salade de penne vinaigrette

Omelette à l'emmental Bio 
Plat BIO

Haricots verts à la provençale

Edam

Fruits de saison Bio

MERCREDI | 10
Mai

Duo concombre maïs

Emincé de dinde
à la provençale


Purée Bio
Plat BIO

Yaourt aromatisé

Fromage frais aux fruits

JEUDI | 11
Mai

Friand au fromage

Rôti de porc
sauce forestière 

Quenelles natures
sauce béchamel


Poêlée de légumes Bio
Plat BIO

Fruits de saison Bio

VENDREDI | 12
Mai

Carottes Bio râpées
Plat Bio

Emincé de tomate

Solo de hoki provençal 

Boullgour pilaf

Crème dessert au chocolat

Crème dessert à la vanille



Végétarien



Label
Rouge



Pêche
responsabl

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

VILLE ST MATHIEU

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 

LUNDI | 15
Mai

Salade composée Bio aux noix

batavia Bio, noix, tomate

Pamplemousse

Spaghetti bolognaise

Mousse chocolat au lait

Crème dessert au caramel

MARDI | 16
Mai

Salade de riz Bio

Riz BIO

Salade de pois chiches

Emincé de dinde basquaise

Courgettes saveur du midi


Compote pomme bio

Compote pommes fraises

MERCREDI | 17
Mai

Salade catalane Bio

Chou rouge maïs vinaigrette

Couscous végétarien 

Saint-Paulin

Fruits de saison Bio

 Végétarien



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

VILLE ST MATHIEU

elior 


Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 22
Mai

Betterave Bio
Plat BIO

Chou-fleur vinaigrette

Sauté de porc au curry 

Stick de poisson pané


Riz de grand-mère
plat Bio

Fruits de saison Bio

MARDI | 23
Mai

Penne semi complètes au
distou

Taboulé aux petits
légumes marinés

Rôti de veau à l'estragon 

Epinards à la béchamel

Compote pommes bananes

Ananas au sirop

MERCREDI | 24
Mai

Aubergines à l'italienne

Poulet sauce curry

Semoule Bio
Plat BIO

Fromage blanc
au sirop de cassis


LE JOUR DU 


JEUDI | 25
Mai

Salade verte Bio

Carottes râpées emmental Bio
Plat BIO

Dahl de lentilles
corail et pommes de terre


Fourme d'Ambert 

Gâteau marbré 

VENDREDI | 26
Mai

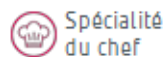
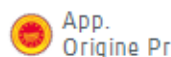
Saucisson à l'ail

Œufs durs mayonnaise

Colin sauce
condiment vierge 

Petits pois

Fruits de saison Bio



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

VILLE ST MATHIEU

elior 

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

Au menu cette semaine - Déjeuner


VILLE DE
SAINT MATHIEU
DE TREVIER

LE JOU

MARDI | 30
Mai

Carottes Bio râpées
Plat Bio

Emincé de tomate

Stick de colin citron 


Penne

Crème dessert au caramel

Liégeois à la vanille

MERCREDI | 31
Mai

Crêpe aux champignons

Steak haché 

Haricots verts Bio

Petit moulé

Fruits de saison Bio

JEUDI | 01
Jun

Raïta de concombre au yaourt
concombre, yaourt

Salade verte au maïs

Emincé de poulet
sauce suprême

Riz de grand-mère
plat Bio


Abricots à la crème

Compote pomme bio

VENDREDI | 02
Jun


Salade de blé Bio
Plat Bio

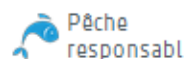
Salade de lentilles aux poivrons

Omelette à l'emmental Bio
Plat Bio 

Ratatouille Bio
Plat Bio

Salade de fruits Bio
Plat Bio

Corbeille de fruits 



Pêche
responsable



Viande
racée



Végétarien



Verger
EcoRespon

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

VILLE ST MATHIEU

elior 

Au menu cette semaine - Déjeuner




LE JOUR DU 

LUNDI | 05
Jun

Céleri rémoulade

Tomate Bio
plat Bio

Boulettes de bœuf au curry 

Farfalle à l'emmental

Crème dessert au chocolat

Flan vanille caramel

MARDI | 06
Jun

Salade verte Bio

Dips de carottes sauce ail


Semoule Bio à la cantonaise

Camembert

Bâtonnet glace chocolat

MERCREDI | 07
Jun

Courgettes sauce mangue

Colin sauce bobotie 


Riz de grand-mère
plat Bio

Fromage frais aux fruits

JEUDI | 08
Jun

Taboulé

Salade piémontaise
 pomme de terre, tomate, jambon, ciboulette, poivrons,

Sauté de porc
sauce-aigre douce 

Paupiette du pêcheur
sauce crème de persil

Purée de carottes persillées

Fruits de saison Bio

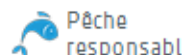
VENDREDI | 09
Jun

Friand au fromage

Saucisse de volaille aux herbes

Gratin aux épinards

Fruits de saison Bio



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

VILLE ST MATHIEU



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

Au menu cette semaine - Déjeuner

VILLE DE
SAINT MATHIEU
DE TREVIER

LE JOU

LUNDI | 12
Jun

Pâté de campagne

Œufs durs mayonnaise

Filet de colin meunière et citron


Purée Bio
Plat Bio

Fruits de saison Bio

MARDI | 13
Jun

Salade de pois chiches

Salade de riz
riz, haricot rouge, poivrons

Rôti de veau à l'estragon 

Gratin de courgettes

Compote pommes abricots

Pêche au sirop

MERCREDI | 14
Jun

Haricots verts au maïs

Sauté de bœuf aux carottes

Papillons Bio
Plat Bio

Fruits de saison Bio

JEUDI | 15
Jun

Duo de melon et pastèque

Salade verte

Nuggets de volaille

Potatoes


Crème dessert à la vanille

Mousse à la noix de coco


VENDREDI | 16
Jun


Carottes Bio râpées
Plat Bio

Concombre vinaigrette

Omelette Bio
Plat Bio 

Boullgur pilaf

Saint-Nectaire 

Gâteau au chocolat 



Origine
France



Végétarien



App.
Origine Pr



Spécialité
du chef



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

VILLE ST MATHIEU

elior 

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

Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 19 Jun

Duo concombre maïs

Chou rouge maïs vinaigrette

Tajine de boulettes d'agneau et merguez

Semoule berbère

Yaourt nature lait entier
Plat BIO

Fruits de saison Bio

MARDI | 20 Jun

Betterave Bio
Plat BIO

Macédoine à la vinaigrette

Lasagne bolognaise



MERCREDI | 21 Jun

Houmous de haricots blancs au curry

Croquettes de poisson à l'ail

Haricots verts Bio

Fruits de saison Bio

LE JOUR DU 

JEUDI | 22 Jun

Tomate Bio
Plat BIO

Salade verte à l'émmental

Boullgour aux lentilles et maïs



Crème aux oeufs chocolat



VENDREDI | 23 Jun

Salade verte au maïs Bio
Plat BIO

Melon vert

Rôti de porc sauce forestière



Omelette nature



Pommes de terre vapeur



Fromage frais aux fruits

Yaourt aromatisé



Origine France



Végétarien



Spécialité du chef



Label Rouge



Produits locaux

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

VILLE ST MATHIEU

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 

LUNDI | 26
Jun

Gaspacho de tomates

Carottes Bio râpées
Plat Bio


Paëlla poulet 

Pêche à la crème

Compote pommes

MARDI | 27
Jun

Friand au fromage

Spaghetti sauce napolitaine 

Yaourt nature lait entier
Plat Bio

Fruits de saison Bio

MERCREDI | 28
Jun

Coquillettes sauce cocktail

Paupiette de veau sauce
charcutière

Poêlée de brocolis
et champignons

Fruits de saison Bio

JEUDI | 29
Jun

Salade verte au maïs Bio
Plat Bio

Concombre vinaigrette


Hachis Parmentier

Glace rocket

VENDREDI | 30
Jun

Melon vert

Céleri rémoulade

Saumonette
sauce dieppoise 

Semoule berbère


Fromage blanc
compote de pommes

Smoothie ananas



 Poisson
frais

 Végétarien

 Pêche
responsabl

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

VILLE ST MATHIEU

elior 

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

Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 03
Jul

Pâté de foie

Œufs durs mayonnaise

Emincé de dinde
à la provençale


Poêlée de légumes Bio
Plat Bio


Fruits de saison Bio

MARDI | 04
Jul

Maïs aux deux poivrons

Betterave sauce crémeuse

Sauté de porc
à la provençale 


Saumonette sauce nantaise 

Riz créole

Fruits de saison Bio

MERCREDI | 05
Jul

Emincé de tomate

Filet de lieu sauce Dugléré 

Macaroni

Fromage blanc à la pêche

LE JOUR DU 

JEUDI | 06
Jul

Soupe froide andalouse
poivrons, oignon, basilic, tomate, concombre, croutons

Macédoine à la vinaigrette

Chili végétarien 
haricot rouge, aubergine Bio, sauce tomate,

Cantal 


Compote pommes Bio
Plat Bio

Abricots au fromage blanc

VENDREDI | 07
Jul

Carottes Bio râpées
Plat Bio

Salade verte aux croûtons

Burger 

Pommes sautées

Bâtonnet glace chocolat



Label Rouge



Pêche responsable



Végétarien



App. Origine Pr



Spécialité du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

VILLE ST MATHIEU

elior 

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