

Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 08
Jan

Salade de pois chiches

Salade de riz
riz, haricot rouge, poivrons

Rôti de porc
sauce forestière

Omelette Bio
Plat BIO

Chou-fleur persillés

Cantal

Galette des rois frangipane

MARDI | 09
Jan

Salade verte au maïs

Carottes râpées
aux pommes Bio

Filet de colin meunière et citron

Pommes de terre sautées

Fruits de saison Bio

MERCREDI | 10
Jan

Potage de légumes
légume, pomme de terre

Sauté de bœuf aux carottes

Spaghetti 1/2 complet Bio
Plat BIO

Compote pommes

JEUDI | 11
Jan

Céleri rémoulade

Endives vinaigrette

Gnocchis sauce cheddar

Fromage frais nature

Fromage blanc et brisures de
Spéculoos

VENDREDI | 12
Jan

Cake aux deux fromages

Filet de lieu sauce tomate

Céleri rave persillé

Fruits de saison Bio



Label
Rouge



App.
Origine Pr



Spécialité
du chef



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 VÉGÉTARIEN

LUNDI | 15 Jan

Salade verte Bio à la mimolette
batavia BIO

Pamplemousse en salade
Pomelos, sucre, batavia

Poulet à la basquaise



Riz de grand-mère
plat Bio

Compote pommes

Compote pommes bananes

MARDI | 16 Jan

Coleslaw
carotte, chou blanc

Raita pomme céleri

Couscous végétarien



Crème dessert au caramel

Crème dessert au chocolat

MERCREDI | 17 Jan

Betterave et pommes Bio
Plat Bio

Gratin de poissons et coquillages



Blé Bio et brunoise de légumes
blé bio

Fruits de saison Bio

JEUDI | 18 Jan

Rillettes à la sardine



Œufs durs mayonnaise

Boulettes de bœuf sauce tomate

Coquillettes semi complètes bio
Plat Bio

Fruits de saison Bio

VENDREDI | 19 Jan

Potage au potiron et croûtons

Macédoine mayonnaise

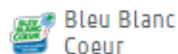
Saucisse de Toulouse

Saucisse de volaille

Lentilles et carottes

Vache qui rit Bio

Salade de fruits à la vanille



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Pêche responsable



Recette Signature

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



LUNDI | 22
Jan

Salade brésilienne

riz, carotte, maïs, haricot rouge, petits pois

MARDI | 23
Jan

Potage de légumes

légume, pomme de terre

MERCREDI | 24
Jan

Salade verte au maïs

JEUDI | 25
Jan

Betterave et pommes Bio

Plat BIO

VENDREDI | 26
Jan

Semoule à l'andalouse

couscous, petits pois, vinaigrette tomate olive thym,

Roti de veau farci à l'estragon

Macaroni au cheddar et jambon

Sauté de dinde
à la provençale



Stick de colin pané citron



Omelette Bio

Plat BIO



Flan de brocolis

Purée de pommes de terre

Poêlée de légumes Bio

Plat BIO

Purée de potiron

potiron, pomme de terre, lait

Fruits de saison Bio

Flan vanille caramel

Ananas au sirop

Cake à l'orange



Fromage frais nature

Yaourt brassé aux fruits bio



Label
Rouge



Pêche
responsabl



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

VILLE DE
SAINT MATHIEU
DE TREVIER



LUNDI | 29
Jan

Salade piémontaise

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

Boulgour à l'oriental

boulgour, raisin, abricot, vinaigrette au cumin, petits

Blanquette de colin



Haricots beurre à la provençale

Fruits de saison Bio

MARDI | 30
Jan

Salade de haricots
rouges et blancs

Salade de coquillettes au pistou

coquillettes, fromage, ail, basilic, tomate

Sauté de porc au curry



Paupiette du pêcheur
sauce blanquette

Carotte Bio braisées

Compote pommes

Fruits au sirop à la crème

MERCREDI | 31
Jan

Salade verte Bio

Plat Bio

Boulettes kefta au cumin

Pommes vapeur

Yaourt brassé aux fruits bio

JEUDI | 01
Fev

Endives vinaigrette

Carotte râpée
fruits rouges (frais)



Sauté de dinde vallée d'Auge

Coquillettes Bio

Plat Bio

Rondelé nature

Fruits de saison Bio

VENDREDI | 02
Fev

Betterave à la vinaigrette

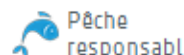
Velouté poireaux
pommes de terre

Tartiflette végétarienne

emmental, pomme de terre, ail, crème, fromage

Liégeois à la vanille

Liégeois au chocolat



Pêche
responsabl



Label
Rouge



Nouvelle
recette

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



LUNDI | 05
Fev

Salade verte Bio aux croûtons
Salade verte BIO

Chou rouge aux pommes

Escalope de dinde
à la crème ciboulette

Semoule berbère

Tomme blanche

Fruits de saison Bio

MARDI | 06
Fev

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

Salade de haricots mungo
haricot mungo, maïs, carotte, persil, fenchone

Bœuf sauté aux oignons

Boulgour aux petits légumes

Crème dessert à la vanille

Mousse chocolat au lait

MERCREDI | 07
Fev

Coleslaw
carotte, chou blanc

Parmentier de poisson

Salade de fruits

JEUDI | 08
Fev

Rillettes de sardines à la tomate

Rôti de porc aux herbes

Filet de colin meunière

Poireaux en béchamel

Fruits de saison Bio

VENDREDI | 09
Fev

Betterave à la vinaigrette

Haricots verts en salade

Chili végétarien

Brie Bio
Plat BIO

Moelleux myrtilles citron



Origine
France



Pêche
responsable



Plat
végétarien



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



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 12
Fev

Salade verte Bio
Plat BIO

Penne sauce fromagère



creme cannelle

MARDI | 13
Fev

Mini-pizza

Sandwich dinde

Corbeille de fruits



MERCREDI | 14
Fev

Céleri rémoulade

Purée de carottes
et pommes de terre

Liégeois à la vanille

JEUDI | 15
Fev

Friand au fromage

Fruits de saison Bio

VENDREDI | 16
Fev

Betterave Bio
Plat BIO

Filet de colin sauce safranée



Semoule Bio
Plat BIO

Tomme Auvergne Bio
Plat BIO

Fruits de saison Bio



Nouvelle
recette



Verger
EcoRespon



Pêche
responsabl

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



LUNDI | 19
Fev

Salade colombienne

haricot rouge, salade, maïs, coeur de palmier

Filet de lieu
sauce basquaise



Carottes persillées

Yaourt nature lait entier

Plat BIO

Fruits de saison Bio

MARDI | 20
Fev

Mini-pizza

Sandwich baguette au poulet

Corbeille de fruits



MERCREDI | 21
Fev

Coquillettes sauce cocktail

Boulettes soja tomate basilic



Haricots verts à la tomate

Flan à la vanille

JEUDI | 22
Fev

Friand au fromage

Fruits de saison Bio

VENDREDI | 23
Fev

Pamplemousse en salade

Pomelos, sucre, batavia

Tartiflette

Compote pommes bananes



Pêche
responsabl



Verger
EcoRespon



Plat
végétarien

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 | 26
Fev

Salade verte au maïs


Carottes râpées Bio vinaigrette
du terroir

Spaghetti à la carbonara

Spaghetti aux fruits de mer

Donuts au cacao

MARDI | 27
Fev

Penne sauce normande 

Trio mexicain
haricot rouge, pois chiche, maïs, fromage, ciboulette

Rôti de dinde à l'estragon


Chou-fleur en gratin

Yaourt nature lait entier
Plat Bio

Fruits de saison Bio

MERCREDI | 28
Fev

Potage de légumes
légume, pomme de terre


Gratin de la mer
collin, vin, crème légère, champignon, moules, 

Riz de grand-mère
plat Bio

Compote pommes

 LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

JEUDI | 29
Fev

Pissaladière 

Quenelles nature sauce tomate

Petits pois carottes

Crème dessert au caramel

Crème dessert au chocolat

VENDREDI | 01
Mar

Céleri rémoulade aux pommes

Endives en salade

Boulettes de bœuf sauce
provençale

Boulgour pilaf

Emmental

Fruits de saison Bio



Nouvelle
recette



Poisson
frais



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 | 04
Mar

Pamplemousse en salade
Pomelos, sucre, batavia

Chou rouge maïs vinaigrette

Emincé de dinde basquaise

Purée de pommes de terre

Mousse chocolat au lait

Flan à la vanille

MARDI | 05
Mar

Rillettes à la sardine

Œufs durs mimosa

Kefta d'agneau au curry

Haricots beurre à la provençale

Fruits de saison Bio

MERCREDI | 06
Mar

Champignons fromage
frais paprika

Ravioli de bœuf

Yaourt brassé aux fruits bio

JEUDI | 07
Mar

Salade de pois chiches

Salade piémontaise Bio
Pomme de Terre BIO

Omelette au fromage

Carotte Bio braisées

Gâteau intense au chocolat

VENDREDI | 08
Mar

Betterave à la vinaigrette

Macédoine mayonnaise

Pave de colin sauce creme

Coquillettes

Salade de fruits
à la fleur d'oranger



Recette
Signature



Spécialité
du chef



Plat
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