

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 08
Mar

Potage tomates vermicelles

Salade de betteraves
vinaigrette



Emince haut cuisse
de dinde au curry



Carottes vapeur Bio
Plat BIO

Yaourt nature Bio
Plat BIO

Compote de pommes et
bananes

MARDI | 09
Mar

Rémoulade mystère

Endives à la mimolette

Blanquette
de veau France



Riz pilaf Bio

Gouda

Corbeille de fruits Bio
Plat BIO

JEUDI | 11
Mar

Carottes Bio râpées
Plat BIO

Potage de légumes frais



Chipolatas grillées Bio
Plat BIO

Semoule à la tomate Bio
Plat BIO

Camembert bio

Corbeille de fruits Bio
Plat BIO

VENDREDI | 12
Mar

Lentilles vinaigrette terroir

Salade de pommes de terre

Panè de blé
fromage épinards



Julienne de légumes

Coulommiers

Paris-Brest



Produits
locaux



Label
Rouge



Origine
France



Végétarien

Ce menu est cuisiné par
le chef Mme MEKIDECHE Nadia
et son équipe

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

Ecole Sainte Marthe

elior 


Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU  Végo

LUNDI | 15 Mar

Œufs durs mayonnaise

Potage poireaux
pommes de terre

**Boulettes soja
tomate basilic** 

Penne


Brie

Corbeille de fruits Bio
Plat BIO

MARDI | 16 Mar

Salade à l'avocat

Croquant de salade
Batavia, ananas, tomate, pêche, Vinaigrette

**Rôti de porc
Label aux herbes** 

Haricots verts Bio
Plat BIO


Yaourt nature Bio
Plat BIO

Poire sauce chocolat

JEUDI | 18 Mar

**Iceberg à la vinaigrette
d'agrumes**

Choux-fleurs vinaigrette


Sauté de bœuf au paprika 

Petits pois et carottes


Emmental

Corbeille de fruits Bio
Plat BIO

VENDREDI | 19 Mar

Radis beurre Local 

Concombre vinaigrette Bio
Plat BIO

**Filet de merlan
sauce safranée** 

Riz pilaf Bio

Yaourt nature Bio
Plat BIO


Tarte aux pommes




 Végétarien

 Label Rouge

 Viande racée

 Produits locaux

 Poisson frais

Ce menu est cuisiné par
le chef Mme MEKIDECHE Nadia
et son équipe

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

Ecole Sainte Marthe

elior 

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 22 Mar

Sardines à l'huile

Salade verte aux croûtons

Omelette au fromage


Boulgour pilaf


Camembert

Compote de pommes Bio

MARDI | 23 Mar

Tomate vinaigrette bio
Plat BIO

Carottes râpées 

Hachis Parmentier 

Salade verte


Fondu Président

Corbeille de fruits Bio
Plat BIO

JEUDI | 25 Mar

Soupe vichyssoise

Toast au chèvre chaud

Escalope de dinde 

Brocolis et pommes de terre


Yaourt nature Bio
Plat BIO

Mousse chocolat au lait

 ANIMATION ENDREDI | 26 Mar

Chou rouge vinaigrette Bio
Plat BIO

Œufs durs mimosa

Filet de cabillaud sauce crème 

Purée de patates douces et pommes de terre

Emmental français

Corbeille de fruits Bio
Plat BIO



Produits locaux



Origine France



Critère Qualité Ce



Pêche responsable



Ce menu est cuisiné par
le chef Mme MEKIDECHE Nadia
et son équipe

Ecole Sainte Marthe

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 | 29
Mar

Salade verte Bio au gruyère

Salade verte BIO

Pâté de foie

Couscous merguez


Yaourt nature Bio

Plat BIO


Ananas Bio

Plat BIO

MARDI | 30
Mar

Céleri rémoulade 

Navettes crémeux carottes

Sauté de bœuf
Label au paprika 

Petits pois

Gouda

Liégeois à la vanille

JEUDI | 01
Avr

Salade hollandaise Bio

Plat BIO

Poireaux vinaigrette

Cheeseburger

Frite steakhouse

Petit moulé ail et fines herbes

Corbeille de fruits Bio

Plat BIO

VENDREDI | 02
Avr

Pamplemousse

Haricots verts en salade Bio

Plat BIO

Boulette pois chiche
tomate sauce aurore

Ratatouille et riz

Brie

Salade aux cinq fruits



Produits
locaux



Label
Rouge

Ce menu est cuisiné par
le chef Mme MEKIDECHE Nadia
et son équipe

Ecole Sainte Marthe

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 | 06
Avr

Croisillon à l'emmental

Concombre Bio
Plat BIO

Omelette nature

Purée de carottes persillées

Gouda


Tarte aux pommes



JEUDI | 08
Avr

Nid de céleri et radis
radis, céleri

Œufs durs mimosa

Boulettes d'agneau
sauce pascaline 

Haricots verts flageolets


Yaourt nature Bio
Plat BIO

Ananas

VENDREDI | 09
Avr

Duo de saucissons
saucisson nature et fumé

Chou-fleur sauce aurore


Filet de saumon
sauce basquaise 

Riz créole

Camembert

Corbeille de fruits Bio
Plat BIO



 Nouveauté  Poisson
frais

Ce menu est cuisiné par
le chef Mme MEKIDECHE Nadia
et son équipe

Ecole Sainte Marthe

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 | 12
Avr

**Salade de lentilles
aux pommes**

Salade de betteraves
vinaigrette



Jambon blanc Label



Purée de pommes de terre

Yaourt nature Bio

Plat Bio

Corbeille de fruits Bio

Plat Bio

MARDI | 13
Avr

Duo de choux blanc et rouge

Concombre Bio

Plat Bio

**Saute de poulet
à la moutarde**



Courgettes Bio à la persillade

Plat Bio

Cotentin

Yaourt brassé aux fruits

JEUDI | 15
Avr

Taboulé Bio

Plat Bio

Poireaux vinaigrette

Daube provençale



Jeunes carottes

Camembert

Petit pot vanille chocolat

VENDREDI | 16
Avr

Radis beurre Local



Salade verte,
croûtons et emmental

Stick Mozzarella Pane

Coquillettes Bio

Plat Bio

Saint-Paulin

Corbeille de fruits Bio

Plat Bio



Produits
locaux



Label
Rouge



Bleu Blanc
Coeur



Origine
France

Ce menu est cuisiné par
le chef Mme MEKIDECHE Nadia
et son équipe

Ecole Sainte Marthe

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 | 03
Mai

Tomate vinaigrette bio
Plat BIO

Salade verte au gruyère

Cuisse de poulet rôtie Bio
Plat BIO

Pommes frites

Edam

Corbeille de fruits Bio
Plat BIO

MARDI | 04
Mai

Haricots verts et 1/2 œuf

Toast à la sardine

**Boulette de lentilles
sauce curry**


Penne


Coulommiers

Ananas Bio
Plat BIO

JEUDI | 06
Mai

**Courgettes Bio
râpées au pistou**

Céleri rémoulade Local 

**Steak haché
sauce provençale** 

Haricots beurre en persillade


Brie

Eclair au chocolat

VENDREDI | 07
Mai

Salade mélangée,
radis & emmental

Salade à l'avocat

**Filet de cabillaud
sauce poissons** 

Ratatouille et semoule

Yaourt nature Bio
Plat BIO

Corbeille de fruits Bio
Plat BIO



Produits
locaux



Origine
France



Pêche
responsabl

Ce menu est cuisiné par
le chef Mme MEKIDECHE Nadia
et son équipe

Ecole Sainte Marthe

elior 

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