

# Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU  
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 11  
Mar

## Potage de légumes

*légume, pomme de terre*

Macédoine mayonnaise

Saucisson à l'ail fumé

Salade bar automne hiver

## Penne bolognaise

*penne, boeuf, foie de volaille, emmental, sauce*

Penne à l'arrabbiata



Penne

Brocolis

Assortiment de fromages

Laitage

## Corbeille de fruits



Donuts

Flan vanille caramel

MARDI | 12  
Mar

## Carottes et chou rouge local râpé



Poireaux vinaigrette

Rillettes de porc

Salade bar automne hiver

## Rôti de porc au lait



Paupiette du pêcheur  
sauce crème de persil

## Haricots beurre en persillade

Pommes grenailles aux épices

Assortiment de fromages

Laitage

## Brownie aux noix



Poire au sirop

Corbeille de fruits



MERCREDI | 13  
Mar

Rillettes de porc

Assiette de salami

Salade bar automne hiver

## Omelette à l'emmental



Potée auvergnate

Cordon bleu

## Epinards à la béchamel

Pommes de terre vapeur



Laitage

Assortiment de fromages

## Corbeille de fruits



Chou chantilly

Donuts au cacao

JEUDI | 14  
Mar

## Céleri rémoulade

Roulade de volaille

Salade bar automne hiver

Haut de cuisse sauce USA

Feuilleté de poisson  
au beurre blanc

Semoule berbère

Piperade

Laitage

Assortiment de fromages

## Gâteau pomme amande



Smoothie à la banane et fraise

Corbeille de fruits



VENDREDI | 15  
Mar

## Salade verte au cheddar

Potage à la paysanne  
*céleri, pomme de terre, crème légère, carotte*

Salade bar automne hiver

Cordon bleu

Nuggets de poisson



## Riz à la sauce tomate

Carottes confites au miel



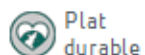
Laitage

Mimolette

## Entremets au citron

Barre bretonne  
caramel beurre salé

Corbeille de fruits



Plat  
durable



Plat  
végétarien



Verger  
EcoRespon



Produit  
local



Bleu Blanc  
Coeur



Spécialité  
du chef



Pêche  
responsabl



Ce menu est cuisiné par  
le chef Benoit  
et son équipe

Institution Saint Jean

elior

# Au menu cette semaine - Diner

LUNDI | 11  
Mar

## Salade verte

Salade bar

## Saucisse fumée

Poisson du jour



## Compotée de pommes

Purée de pommes de terre

Assortiment de fromages et laitages

Eclair au café

Corbeille de fruits



MARDI | 12  
Mar

## Bouillon de légumes aux vermicelles

Salade bar

## Couscous merguez boulette d'agneau

Poisson du jour



Semoule berbère

Légumes de couscous

Assortiment de fromages et laitages

## Corbeille de fruits



Straciatella

MERCREDI | 13  
Mar

Salade bar

## Alouette de bœuf sauce paprika

## Riz de grand-mère

Brunoise de légumes

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits



Eclair au café

JEUDI | 14  
Mar

Potage poireaux  
pommes de terre

Salade bar

Pilon de poulet basquaise

Sauce basquaise bio

Merguez locales



Galette végétarienne

Pommes de terre sautées

Brocolis

Assortiment de fromages et laitages

## Corbeille de fruits



Ile flottante

VENDREDI | 15  
Mar

Saucisson à l'ail fumé

Salade bar

## Hot-dog

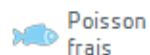
## Salade verte

Pommes frites

Assortiment de fromages et laitages

Fromage blanc

Corbeille de fruits



Poisson  
frais



Verger  
EcoRespon



Produit  
local



Ce menu est cuisiné par  
le chef Benoit  
et son équipe

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

Institution Saint Jean

elior

# Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 18  
Mar

Pâté de foie

Bouillon de légumes  
aux vermicelles

Salade bar automne hiver

**Spaghetti à la carbonara**

Pavé du fromager à l'emmental

Cheeseburger



Poulet rôti

Spaghetti à la sauce tomate

Poêlée du jardin

Laitage

Mimolette

**Compote de pommes**

Churros

Corbeille de fruits



Gaufre pâtissière

MARDI | 19  
Mar

**Saucisson à l'ail fumé**

Œuf au nid

Salade bar automne hiver

**Goulash hongrois**

Omelette nature



**Ratatouille**

Pommes grenailles rôties

**Edam**

Assortiment de fromages

**Cake chocolat surprise**

Corbeille de fruits



Mousse au chocolat

MERCREDI | 20  
Mar

**Taboulé aux petits  
légumes marinés**

Cervelas à la vinaigrette



Salade bar automne hiver

**Poulet sauce curry**

Brick de brie  
aux pommes et miel

**Chou-fleur à l'oriental**

Riz Madras

Vache qui rit

Laitage

**Corbeille de fruits**



Tarte fine aux pommes

Tiramisu du chef



JEUDI | 21  
Mar

**Potage poireaux  
pommes de terre**

Roulade aux olives

Salade bar automne hiver

**Kefta d'agneau  
sauce piquante**

Tarte aux fromages



**Carottes et navets**

Semoule à la tomate

Laitage

Gouda

Pain au lait et barre de chocolat

Corbeille de fruits



Glace rocket

Gâteau au yaourt à la vanille



VENDREDI | 22  
Mar

Penne au surimi

Coleslaw  
*carotte, chou blanc*

Salade bar automne hiver

**Stick Mozzarella pané**

Croque-monsieur

Pommes frites

Salade verte

Brie

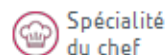
Laitage

**Corbeille de fruits**



Beignet chocolat noisette

Ile flottante caramel



Spécialité  
du chef



Verger  
EcoRespon



Plat  
végétarien



Produit  
local

Ce menu est cuisiné par  
le chef Benoit  
et son équipe

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

Institution Saint Jean

elior

# Au menu cette semaine - Diner

LUNDI | 18  
Mar

Mortadelle

Salade bar

Poulet rôti

Poisson du jour



**Haricots verts**

Ecrasé de pomme de terre



Assortiment de fromages et laitages

**Corbeille de fruits**



Churros

MARDI | 19  
Mar

Potage Crécy

Salade bar

**Rôti de porc aux herbes**

Petits pois

Macaroni

Assortiment de fromages et laitages

Pain au lait et barre de chocolat

Corbeille de fruits



MERCREDI | 20  
Mar

**Salade verte**

Salade bar

Croquettes de poisson sauce tartare

Pommes frites

Cordiale de légumes

Fromage blanc

Tarte aux pommes

Corbeille de fruits



JEUDI | 21  
Mar

**Salade piémontaise**

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

Salade bar

**Pizza margherita**



**Salade verte**

Assortiment de fromages et laitages

**Corbeille de fruits**



Chou chantilly

VENDREDI | 22  
Mar

Potage paysan

*poireau, pomme de terre, oignon, crème légère,*

Salade bar

**Cheeseburger**

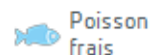


**Pommes frites**

Salade de haricots verts

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits



Poisson  
frais



Produit  
local



Verger  
EcoRespon



Plat  
végétarien



Spécialité  
du chef



Ce menu est cuisiné par  
le chef Benoit  
et son équipe

Institution Saint Jean


elior

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 25  
Mar

## Roulade de volaille

Potage poireaux  
pommes de terre  
Carottes râpées au maïs  
Salade bar automne hiver

Couscous garni   
boeuf, couscous, navets, carotte, raisin

Filet saumon sauce aurore


Semoule berbère

Légumes de couscous

Laitage

Mimolette

## Cone glace vanille

Bande marbré  
Corbeille de fruits 

MARDI | 26  
Mar

Œufs durs sauce cocktail  
Radis beurre  
Salade bar automne hiver


## Cordon bleu


Feuilleté au chèvre

## Riz de Camargue

Petits pois  
Assortiment de fromages  
Saint-Paulin

## Brownie aux noix



Milk-Shake fruits rouges  
Corbeille de fruits 

MERCREDI | 27  
Mar

## Sardines à l'huile

Velouté d'asperges  
Salade bar automne hiver


Tarte aux 3 fromages

Roti de porc confit

## Haricots verts


Purée de pommes de terre  
Assortiment de fromages  
Laitage

## Corbeille de fruits



Flan vanille caramel  
Chou à la crème


JEUDI | 28  
Mar

Salade de lentilles 

Pâté de foie

Salade bar automne hiver

## Penne à la bolognaise

Omelette à l'emmental 



Penne à la sauce tomate

Carottes braisées

Brie

Laitage

## Grillé aux pommes


Mousse au chocolat   
Corbeille de fruits 


VENDREDI | 29  
Mar

## Velouté de tomate

Taboulé à l'indienne  
Salade bar automne hiver

## Chipolatas locales aux herbes




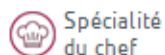
Nuggets de poisson  
sauce tartare 

## Pommes grenailles rôties

Brocolis  
Gouda  
Laitage

## Tarte au sucre

Corbeille de fruits locaux   
Churros au sucre glace



Spécialité  
du chef



Verger  
EcoRespon



Produit  
local



Plat  
végétarien



Pêche  
responsabl

Ce menu est cuisiné par  
le chef Benoit  
et son équipe

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

Institution Saint Jean

elior 

# Au menu cette semaine - Diner

LUNDI | 25  
Mar

Saucisson à l'ail fumé

Salade bar

**Emincé de poulet  
sauce suprême**

Poisson du jour



**Chou-fleur persillés**

Riz au maïs

Assortiment de  
fromages et laitages

Barre bretonne  
caramel beurre salé

Corbeille de fruits



MARDI | 26  
Mar

Salade verte au maïs

Salade bar

**Saucisse fumée**

Poisson du jour



Pommes sautées

Poêlée du jardin

Assortiment de  
fromages et laitages

Verrine intensément chocolat  
brownie, Gelée chocolatée, Ganache montée chocolat



MERCREDI | 27  
Mar

**Poireaux vinaigrette**

Salade bar

**Lasagne bolognaise**

Poisson du jour



**Salade verte**

Fromage blanc

Corbeille de fruits



JEUDI | 28  
Mar

Bouillon de légumes  
aux vermicelles

Salade bar

**Galopin de veau sauce tomate**

Poisson du jour



**Piperade**

Boulgour pilaf

Assortiment de  
fromages et laitages

**Corbeille de fruits**



Crème caramel

VENDREDI | 29  
Mar

**Salade verte**

Salade bar

Cheeseburger



Poisson du jour

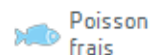


**Pommes frites**

Salade verte

Assortiment de  
fromages et laitages

Corbeille de fruits



Poisson  
frais



Verger  
EcoRespon



Spécialité  
du chef



Ce menu est cuisiné par  
le chef Benoit  
et son équipe

Institution Saint Jean

# Au menu cette semaine - Déjeuner


MARDI | 02  
Avr

## Céleri rémoulade

Assiette de salami

Salade bar automne hiver

Spaghetti à la bolognaise

Stick de poisson pané 


Spaghetti à la sauce tomate

Haricots plats  
d'Espagne persillés

Laitage

Brie

## Donuts au cacao

Corbeille de fruits 

Mousse au chocolat

MERCREDI | 03  
Avr


Rillettes de porc

Potage provençal


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

Salade bar automne hiver

**Tomates farcies** 

Omelette au fromage 

Haricots verts


Ecrasé de pomme de terre 

Assortiment de fromages

Laitage

## Mousse saveur crème brûlée

Tarte au flan

Corbeille de fruits 

 LE JOUR DU  
VÉGÉTARIEN

JEUDI | 04  
Avr

## Salade composée et œuf dur

Pâté de campagne

Salade bar automne hiver

Hot-dog 

Stick Mozzarella pané


Pommes frites

Salade verte

Mimolette

Assortiment de fromages

Compote de pommes


Corbeille de fruits 

Brookie au chocolat

VENDREDI | 05  
Avr

Salade piémontaise

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

Terrine de poisson  
et son coulis 

Salade bar automne hiver

## Beignet calamar


Viennoise de dinde

Riz créole

Petits pois

Assortiment de fromages

Laitage

**Corbeille de fruits** 




Chou à la crème

Gaufre de liège nature



 Pêche  
responsabl  Verger  
EcoRespon  Plat  
végétarien

Ce menu est cuisiné par  
le chef Benoit  
et son équipe

 Produit  
local  Spécialité  
du chef  Poisson  
frais

Institution Saint Jean


# Au menu cette semaine - Diner

**MARDI** | 02  
Avr

Potage à la paysanne  
*céleri, pomme de terre, crème légère, carotte*

Salade bar

**Boulettes d'agneau  
à l'indienne**


Poisson du jour 

**Epinards à la béchamel**

Riz Madras

Assortiment de  
fromages et laitages

Ile flottante


Corbeille de fruits 

**MERCREDI** | 03  
Avr

Salade croquante à la poire  
*Iceberg, poire, vinaigrette au fromage blanc*

Salade bar


**Cuisse de poulet  
à la marseillaise**

Poisson du jour 

**Pommes de terre sautées**

Ratatouille

Fromage blanc

**Corbeille de fruits** 


Churros au sucre glace

**JEUDI** | 04  
Avr

Potage de légumes  
*légume, pomme de terre*

Salade bar

**Colombo de porc**


Poisson du jour 

Boullgour pilaf

Carottes braisées

Assortiment de  
fromages et laitages

**Roulé au chocolat**

Corbeille de fruits 

**VENDREDI** | 05  
Avr

**Salade verte**


Salade bar

Chicken burger

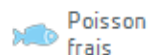
Pommes campagnardes

Poêlée du jardin

Assortiment de  
fromages et laitages

**Corbeille de fruits** 

Crème citron



Poisson  
frais



Verger  
EcoRespon



Ce menu est cuisiné par  
le chef Benoit  
et son équipe

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

Institution Saint Jean



# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 08  
Avr

## Salade de Francfort

Tomate ciboulette  
Salade bar automne hiver

## Hot dog

Cordon bleu  
Omelette nature



Coquillettes  
Choucroute légume  
Jeunes carottes

## Laitage

Assortiment de fromages

## Compote de pommes

Forêt-Noire aux griottes  
Corbeille de fruits



MARDI | 09  
Avr

## Carottes râpées et ananas

Salade so british  
chou blanc, fenouil, raisin, pomme, carotte, fromage  
Salade bar automne hiver

## Macaroni au cheddar et jambon

Fish and chips

## Petits pois à la menthe

Pommes frites

## Laitage

Assortiment de fromages

## Cake aux carottes

Corbeille de fruits  
Pancakes



Cookie au chocolat  
oeuf, chocolat, pain


MERCREDI | 10  
Avr

Potage de légumes  
légume, pomme de terre


Salade verte au maïs

Salade bar automne hiver

## Tajine de poulet aux dattes

Omelette au fromage   
Courgettes farcies sauce tomate

## Semoule aux raisins

Courgettes Mexique  
Pommes campagnardes locales 

Assortiment de fromages

## Laitage

## Corbeille de fruits




Crème dessert au chocolat  
Tarte Tatin

JEUDI | 11  
Avr

Tortilla pommes de terre chorizo

Gaspacho

Salade bar automne hiver

Cervelas à la vinaigrette 

## Paëlla poulet




Beignet calamar tomate

Riz à l'espagnole  
Haricots plats  
d'Espagne persillés

## Laitage

Assortiment de fromages

## Crème Catalane

Corbeille de fruits 

Churros au sucre glace

VENDREDI | 12  
Avr

Salade chinoise au poulet

Soupe aux nouilles chinoises

Salade bar automne hiver

Coleslaw  
carotte, chou blanc

## Nuggets de poisson sauce tartare



Porc au caramel

Nouilles chinoises aux légumes


Chop suey de légumes  
champignon, carotte, courgette, poivrons, ailignon,


## Laitage

Assortiment de fromages

## Corbeille de fruits



Riz au lait coco et mangue 

Rocher coco 

Glace rocket



Plat végétarien



Spécialité du chef



Verger EcoRespon



Produit local



Poisson frais



Pêche responsable

Ce menu est cuisiné par  
le chef Benoit  
et son équipe

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

Institution Saint Jean


# Au menu cette semaine - Diner


LUNDI | 08  
Avr

## Salade verte

Salade bar

Cuisse de poulet à la moutarde

Poisson du jour 


Tomate au four 

Purée de pommes de terre

Assortiment de  
fromages et laitages

## Barre bretonne

Crème dessert au caramel


Corbeille de fruits 

MARDI | 09  
Avr

Roulade aux olives

Salade bar

## Colombo de porc

Poisson du jour 


## Jeunes carottes

Riz de Camargue

Assortiment de  
fromages et laitages

## Crème dessert à la vanille

Grillé aux pommes

Corbeille de fruits 


MERCREDI | 10  
Avr

Boulogour à l'oriental

boulogour, raisin, abricot, vinaigrette au cumin, petits

Salade bar

## Chipolatas grillées


Poisson du jour 

## Poêlée du jardin

Pommes de terre au four

Assortiment de  
fromages et laitages

## Gâteau basque

Corbeille de fruits 

Smoothie banane  
orange carotte


JEUDI | 11  
Avr

## Salade colombienne

haricot rouge, salade, maïs, coeur de palmier

Salade bar

## Kefta s d'agneau aux épices

Poisson du jour 

Semoule aux raisins

Ratatouille

Assortiment de  
fromages et laitages

## Corbeille de fruits

Gaufre sauce chocolat


Flan vanille caramel

VENDREDI | 12  
Avr

Poireaux vinaigrette

Salade bar

## Chicken burger

Poisson du jour 


## Pommes frites

Salade verte


Assortiment de  
fromages et laitages

## Donuts au cacao

Chocolat liégeois

Corbeille de fruits 



 Poisson  
frais

 Produit  
local

 Verger  
EcoRespon

Ce menu est cuisiné par  
le chef Benoit  
et son équipe

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

Institution Saint Jean

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 15  
Avr

Saucisson à l'ail fumé

Salade brie raisins

Salade bar automne hiver

**Jambon blanc et cornichons**

Pavé du fromager à l'emmental

**Coquillettes gratinées**

Haricots verts aneth citron

**Fondu Président**

Laitage

Mousse chocolat au lait

Corbeille de fruits

Donuts au cacao

MARDI | 16  
Avr

**Betterave vinaigrette  
agrumes**

Courgettes râpées mozzarella

Salade bar automne hiver

**Rôti de dinde sauce chasseur**

Paupiette de  
saumon sauce crème

**Purée de pommes de terre**

Petits pois

Brie

Laitage

**Corbeille de fruits**

Smoothie fraise & citron vert

Brownie aux noix

MERCREDI | 17  
Avr

**Salade verte**

Champignons à la grecque

Salade bar automne hiver

**Lasagne bolognaise**

Boeuf, foie de volaille, pâtes, pois chiche

Lasagne au saumon

Salade verte

Assortiment de fromages

Laitage

**Milk-Shake fruits rouges**

Corbeille de fruits

Mille-feuille à la vanille



LE JOUR DU  
VÉGÉTARIEN

JEUDI | 18  
Avr

Gaspacho

Œuf au nid

Salade bar automne hiver

**Tajine de poulet aux abricots**

Boulettes soja tomate basilic

Riz créole

Brocolis

Mimolette

Laitage

**Corbeille de fruits**

Madeleine longue

Grillé aux pommes

VENDREDI | 19  
Avr

**Terrine de poisson  
et son coulis**

Mortadelle

Salade bar automne hiver

Spaghetti au saumon

Emincé de poulet tandoori

**Carottes au citron et persil**

Spaghetti à la sauce tomate

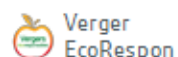
**Rondelé nature**

Laitage

**Gâteau au yaourt**

Corbeille de fruits

Cone glace vanille



Verger  
EcoRespon



Nouvelle  
recette



Spécialité  
du chef



Plat  
durable



Plat  
végétarien



Poisson  
frais

Ce menu est cuisiné par  
le chef Benoit  
et son équipe

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

Institution Saint Jean

# Au menu cette semaine - Diner

LUNDI | 15  
Avr

## Gaspacho

Salade bar

## Steak haché

Poisson du jour



Salade verte

Pommes frites

Assortiment de fromages et laitages

## Corbeille de fruits



Straciatella

Crème caramel

MARDI | 16  
Avr

Salade de pois chiches

Salade bar

Penne à la bolognaise

Poisson du jour



## Piperade

Penne

Assortiment de fromages et laitages

## Compote de pommes

Corbeille de fruits



Barre bretonne

MERCREDI | 17  
Avr

Céleri rémoulade

Salade bar

## Poulet rôti

Poisson du jour



## Purée de pommes de terre

Haricots beurre persillés

Assortiment de fromages et laitages

## Corbeille de fruits



Bande marbré

JEUDI | 18  
Avr

Macédoine à la vinaigrette

Salade bar

## Saucisse de Toulouse grillée

Poisson du jour



Bouलगour pilaf

Cordiale de légumes

Fromage blanc

Pavé cacao

Corbeille de fruits



VENDREDI | 19  
Avr

Salade bar

## Cheeseburger



Pommes sautées

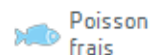
Salade verte

Assortiment de fromages et laitages

## Corbeille de fruits



Crème dessert au caramel



Poisson  
frais



Verger  
EcoRespon



Spécialité  
du chef



Ce menu est cuisiné par  
le chef Benoit  
et son équipe

Institution Saint Jean

elior

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 06  
Mai

Salade brie raisins

Assiette de charcuteries  
*salami, pâté, roulade de dinde*

Salade bar automne hiver

Box de Penne carbonara  
*penne, boîte en carton, mozzarella, Sauce carbonara*


Pavé du fromager à l'emmental

Penne

Jeunes carottes saveur du midi

Assortiment de fromages


Laitage

**Corbeille de fruits** 

Smoothie fraise & citron vert

Beignet chocolat noisette


MARDI | 07  
Mai

Surimi mayonnaise 

Carrousel de crudités  
*carotte, céleri, Assaisonnement du soleil, concombre*

Salade bar automne hiver

Nugget filet poulet


Nuggets de poisson  
sauce tartare 


Pommes frites

Brocolis

Assortiment de fromages

Laitage

Corbeille de fruits 

Gâteau intense au chocolat 

Glace rocket



Verger

EcoRespon



Poisson

frais



Pêche

responsabl



Recette

Signature

Ce menu est cuisiné par  
le chef Benoit  
et son équipe

Institution Saint Jean

elior 

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


# Au menu cette semaine - Diner

LUNDI | 06  
Mai

**Salade verte au surimi**

Salade bar

Viennoise de dinde


Poisson du jour 

**Riz à l'espagnole**

Haricots beurre persillés

Assortiment de  
fromages et laitages

**Churros au sucre glace**


Corbeille de fruits 

MARDI | 07  
Mai

Taboulé


Salade bar

Pizza royale


Poisson du jour 


Salade verte

Assortiment de  
fromages et laitages

**Corbeille de fruits** 

Donuts au cacao

 Poisson  
frais

 Verger  
EcoRespon



Ce menu est cuisiné par  
le chef Benoit  
et son équipe

Institution Saint Jean

elior 