elior

Menu

Semaine du 4 au 8 mars 2024

SAINT PIERRE DU PERRAY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé			
	Taboulé BIO maison Salade de lentilles BIO	Scarole et croûtons Vinaigrette	Salade coleslaw BIO et dés d'emmental (carotte et chou blanc mayonnaise) Céleri râpé mayonnaise BIO et dés d'emmental	
Sauté de porc LR sauce charcutière (tomate, cornichon) ** Sauté de dinde LR sauce charcutière*	Pané à la mozzarella	Pavé de merlu sauce ciboulette	Sauté de bœuf LR aux olives	Coquillettes BIO LOCALES de la mer (moules, crème, julienne de légumes, curry)
Pommes campagnardes	Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats	Riz pilaf camarguais IGP	Petits pois braisés BIO	
Saint Nectaire AOC **Aide UE à destination des écoles** Fourme d'Ambert AOC **Aide UE à destination des écoles**	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre			Fromage frais nature sucré Fromage frais aux fruits
Fruits de saison BIO **Aide UE à destination des écoles**		Flan vanille coco	Cake vanille	Fruits de saison BIO **Aide UE à destination des écoles**
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Fourrandise au citron Fromage frais nature sucré Jus multifruits	Baguette et confiture d'abricot Lait Compote pomme pêche	Gaufre au sucre Yaourt aromatisé Fruit	Pailloline Lait Fruit	Baguette Pavé demi-sel Compote de pommes

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Plat/produit Essentiel
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

S 10

Menu

Semaine du 11 au 15 mars 2024

SAINT PIERRE DU PERRAY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Salade de mâche et betteraves Salade d'endives Vinaigrette	Salade de pommes de terre californienne (maïs, ananas, petis pois, tomate) Salade de lentilles	Potage aux 3 légumes (carotte, navet, poireau) et pois cassés et fromage râpé		Carottes râpées et dés d'emmental Salade iceberg et dés d'emmental Vinaigrette
Végé Riz BIO et haricots rouges sauce chili (oignons, tomate, haricots rouges, maïs, poivrons)	Sauté de dinde LR sauce vallée d'Auge (jus de pommes, crème)	Burger de veau sauce marengo (champignons, tomate)	Rôti de bœuf LR et sauce hongroise (tomate, oignons, paprika)	Poissonnette et citron
	Chou fleur béchamel	Macaronis BIO	Purée potiron céleri carottes pommes de terre	Haricots beurre
	Fromage frais aux fruits Fromage frais nature sucré		Gouda BIO **Aide UE à destination des écoles** Edam BIO **Aide UE à destination des écoles**	
Yaourt LBV LOCAL à la fraise		Fruits	Fruits de saison	Beignet aux pommes Beignet au chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pompom cacao Yaourt nature sucré Fruit	Baguette Fraidou Fruit	Brioche à trancher Lait Compote de pommes	Madeleines longues Fromage frais nature sucré Jus de pommes	Baguette et pâte à tartiner noisette Lait Fruit

Production locale — *Produits BIO* — *Bleu blanc cœur* — *Nouvelles recettes* — *Appellation d'Origine Protégée*

Viande racée — *Label Rouge* — *Pêche responsable* — *Appelation d'origine contrôlée* — *Indication Géographique Protégée*

Spécialité du chef — *Viande d'origine Française* — *Plat végétarien* — *Plat/produit Essentiel*

S 11

Menu

Semaine du 18 au 22 mars 2024

SAINT PIERRE DU PERRAY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé		LA ROUTE DE NOS SPÉCIALITÉS RÉGIONALES / CC CORRIGO DES PAPILLES	
Potage aux légumes BIO et fromage râpé (carottes, poireaux, navets)	Chou rouge assaisonné Batavia et croûtons et vinaigrette	Pizza fromage	Carottes râpées Ile de France et vinaigrette du terroir et dés d'emmental	
Bœuf bourguignon LR (carottes, champignons)	Végé Omelette BIO	Croustillant de poisson et citron	LA COURSE DES RECETTES FRANÇAISES Choucroute (saucisse de francfort, saucisson cuit, chou et pommes de terre) Choucroute de la mer (colin sauce crème et fruits de mer, chou et pommes de terre)	Pavé de lieu noir frais sauce citron
Riz BIO pilaf	Pommes rissolées et ketchup	Epinards BIO béchamel		Haricots verts et semoule
				Carré de l'Est BIO **Aide UE à destination des écoles** Camembert BIO **Aide UE à destination des écoles**
Fruits de saison BIO **Aide UE à destination des écoles**	Flan nappé caramel Crème dessert au chocolat	Fruits de saison BIO	Moëlleux myrtilles et fromage blanc	Fruits de saison BIO **Aide UE à destination des écoles**
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Fourrandise à la fraise Lait Compote pommes	Palmier Fromage frais nature sucré Fruit	Baguette Fromage fondu Président Jus de raisins	Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Fruit	Barre bretonnes Lait Compote de pomme banane

Production locale — *Produits BIO* — *Bleu blanc cœur* — *Nouvelles recettes* — *Appellation d'Origine Protégée*

Viande racée — *Label Rouge* — *Pêche responsable* — *Appelation d'origine contrôlée* — *Indication Géographique Protégée*

Spécialité du chef — *Viande d'origine Française* — *Plat végétarien* — *Plat/produit Essentiel*

S 12

elior

Menu

Semaine du 25 au 29 mars 2024

SAINT PIERRE DU PERRAY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI LE JOUR DU Végé
Crêpe au fromage		Chou rouge sauce enrobante à l'échalote et dés de mimolette (mayonnaise, fromage blanc, échalote)	Carottes râpées BIO et vinaigrette et dés d'emmental servis à part **Aide UE à destination des écoles** Salade iceberg et dés d'emmental	Potage Dubarry (au chou fleur) et fromage râpé
Sauté de porc sauce lyonnaise (oignons) ** Sauté dinde* *sauce lyonnaise*	Colin au crumble de pain d'épices	Rôti de bœuf LR et jus	Chicken wings LR	Végé Tortellonis tricolores ricotta ail et fines herbes
Petits pois à la paysanne	Boulgour BIO et jus	Purée de carottes	Haricots beurre ciboulette	
	Cantal AOC **Aide UE à destination des écoles**			
Fruits de saison BIO **Aide UE à destination des écoles**	Fruit de saison BIO **Aide UE à destination des écoles**	Mousse au chocolat au lait	Doughnuts au sucre Beignet framboise	Fruits de saison BIO **Aide UE à destination des écoles**
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Fourrandise chocolat Fromage frais nature sucré Jus de pommes	Baguette et confiture de prunes Lait Fruit	Moëlleux au citron Yaourt nature et sucre Fruit	Baguette Petit moulé nature Fruit	Pain d'épices Lait Compote pomme cassis

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Plat/produit Essentiel
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

S 13

elior

Menu

Semaine 01 au 05 avril 2024

SAINT PIERRE DU PERRAY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombres rondelle Salade iceberg Sauce salade		**Toast de chèvre**	Betteraves et dés d'emmental Salade d'haricots verts et dés d'emmental
FERIE	Chipolatas ** Saucisse de volaille*	Lieu noir frais sauce crème	**Boules d'agneau sauce normande (crème, champignons,oignons)**	**Lasagne à la bolognaise**
	Pommes de terre rissolées et ketchup	Epinards et pommes de terre BIO béchamel	**Flageolets**	***
	Yaourt aromatisé BIO Yaourt nature BIO et sucre servi à part **Aide UE à destination des écoles**	Pont l'évêque AOP	***	
		Fruits de saison	**Dessert de Pâques** **et chocolat de pâques**	Fruits de saison BIO **Aide UE à destination des écoles**
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Baguette et miel Yaourt nature et sucre Fruit	Madeleines longues Lait Compote pomme banane	Baguette Pavé demi-sel Fruit	Pailloline Fromage frais nature sucré Jus multifruits

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Plat/produit Essentiel
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

S 14

Menu

Semaine du 08 au 12 avril 2024

SAINT PIERRE DU PERRAY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Vacances		Repas oriental	LE JOUR DU Végé	
Salade d'endives et croûtons Vinaigrette au miel	Salade de tortis au pesto	 CAROTTES RÂPÉES ET VINAIGRETTE AUX AGRÛMES ET DÉS D'EMMENTAL		**Concombre et vinaigrette et dés de mimolette**
Colin gratiné au fromage	**Sauté de bœuf LR sauce basilic (tomate, basilic, oignons, ail)**	**COUSCOUS AU POULET** 	Hachis parmentier végétarien à base de lentilles	Limande meunière
Riz au curry	**Haricots beurre**	**(SEMOULE BIO ET LÉGUMES COUSCOUS)**		**Chou fleur BIO béchamel**
	Yaourt nature BIO et local et sucre		**Fromage frais aux fruits**	
Gélifié chocolat		SOUPE DE FRAISE À LA MENTHE	Fruits de saison BIO	Cake framboise spéculoos
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Gaufre au sucre Lait Fruit	Baguette Fraidou Jus de pommes	Brioche à couper Fromage frais nature sucré Fruit	Fourrandise à la fraise Lait Compote de pommes	Baguette et confiture d'abricot Yaourt aromatisé Fruit

Production locale — *Produits BIO* — *Bleu blanc cœur* — *Nouvelles recettes* — *Appellation d'Origine Protégée*

Viande racée — *Label Rouge* — *Pêche responsable* — *Appelation d'origine contrôlée* — *Indication Géographique Protégée*

Spécialité du chef — *Viande d'origine Française* — *Plat végétarien* — *Plat/produit Essentiel*

S 15

elior

Menu

Semaine du 15 au 19 avril 2024

SAINT PIERRE DU PERRAY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé		Vacances	Manger avec les mains!!	
Salade choubidou BIO (chou rouge, raisins, sirop de cassis, moutarde)		Taboulé	 Carottes bâtonnets sauce fromage blanc ciboulette	
Végé Riz BIO à la mexicaine (tomates, poivrons, haricots rouges, cumin, paprika)	Pavé de merlu sauce rougail	Rôti de boeuf LR sauce aux olives	Nuggets de volaille	Brandade de colin
	Boulgour pilaf BIO	Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et orange) et haricots plats	Beignet de chou fleur et sauce blanche (fromage blanc, ciboulette, citron, ail et mayonnaise)	
	Gouda	Yaourt aromatisé à la vanille BIO	 	Fromage frais nature sucré
Flan nappé au caramel	Fruits de saison BIO		Cake au citron	Fruits de saison BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pompom cacao Lait Fruit	Palmier Fromage frais nature sucré Jus de raisin	Baguette Fromage fondu Président Compote pomme ananas	Baguette et confiture de fraises Yaourt nature et sucre Fruit	Barre bretonne Lait Compote de pommes

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Plat/produit Essentiel
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

S 16

elior

Menu

Semaine du 22 au 26 avril 2024

SAINT PIERRE DU PERRAY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				LE JOUR DU Végé
Crêpe au fromage	Scarole et croûtons Concombres vinaigrette Vinaigrette nature	Endives aux pommes, et dés de mimolette vinaigrette miel		Carottes râpées et vinaigrette et dés d'emmental Salade croquante et dés d'emmental (carottes jaunes cubes, chou blanc, sauce yaourt)
Sauté de bœuf LR sauce pain d'épices (oignon, pain d'épices)	Calamars à la romaine et citron	Burger de veau sauce curry	Penne à la bolognaise (emmental râpé)	Omelette
Carottes Vichy (nature) (Label CE2)	Epinards et pommes de terre BIO béchamel	Blé BIO pilaf		Petits pois BIO saveur jardin et pommes de terre rissolées
	Yaourt nature BIO et sucre servi à part **Aide UE à destination des écoles** Yaourt aromatisé à la vanille BIO		Brie Carré de l'est	
Fruits de saison BIO **Aide UE à destination des écoles**		Mousse au chocolat au lait	Fruits de saison BIO **Aide UE à destination des écoles**	Tarte normande fraîche Tarte abricotine fraîche
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et confiture de prunes Lait Compote de pommes	Fourrandise au citron Fromage frais nature sucré Fruit	Moelleux caramel beurre salé Lait Fruit	Brioche Yaourt nature et sucre Jus de pommes	Baguette Petit moulé nature Fruit

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Plat/produit Essentiel
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

S 17

Menu

Semaine du 29 avril au 3 mai 2024

SAINT PIERRE DU PERRAY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU Végé	
Salade iceberg et maïs Salade de mâche et croûtons Vinaigrette agrumes	Salade de pommes de terre BIO à l'échalote Taboulé au boulgour BIO (poivron, tomate, jus de citron)			Salade coleslaw et dés de mimolette (carotte et chou blanc mayonnaise) Tomate en salade et vinaigrette et dés de mimolette
Sauté de veau BIO sauce basquaise (tomate, poivron)	Chicken Wings LR	FERIE	Végé Cappelletti sauce tomate basilic	Aiguillettes colin pané et citron
Lentilles	Chou fleur béchamel			Ratatouille et blé BIO
	Fromage frais nature sucré Fromage frais aux fruits		Petit moulé nature Fromage frais au sel de Guérande	
Gélifié vanille Gélifié au chocolat			Fruits de saison BIO **Aide UE à destination des écoles**	Cake à l'orange
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Madeleines longues Yaourt nature et sucre Fruit	Baguette et gelée de groseilles Lait Compote pomme banane		Pain d'épices Fromage frais nature sucré Jus multifruits	Baguette Fraidou Fruit

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Plat/produit Essentiel
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

S 18