



ETABLISSEMENT SAINT EXUPERE



PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE



PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX



Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



MENU VÉGÉTARIEN



DESSERTS DU CHEF

lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	mercredi 08 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
<i>Galette de rois</i>				
SALADE DE POIS CHICHE	MACÉDOINE DE LÉGUMES	ROSETTE DE LYON CORNICHON	CHOU CHINOIS	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON
WOK DE POULET	BOULETTE DE BEOUF SAUCE AU THYM	CUISSE DE POULET ROTIE	MARMITTE DE POISSON	FILET DE COLIN MSC SAUCE CURRY
SEMOULE	FRITES	BROCOLIS	RIZ	TAGLIATELLES
SALSIFIS	SALADE VERTE	BLÉ	WOK DE LÉGUMES	POÉLÉE DE LÉGUMES D'AUTOMNE
COMPOTE	ORANGE	KIWIS	GALETTE DES ROIS	CREME CARAMEL



ETABLISSEMENT SAINT EXUPERE



PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE



PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX



Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



MENU VÉGÉTARIEN



DESSERTS DU CHEF

lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	mercredi 15 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
CHOU FLEUR VINAIGRETTE CIBOULETTE	CRÈME DE NAVET	RILLETTE DE PORC	SALADE AU DÉS DE POULET	RADIS AU BEURRE
SAUCISSE DE TOULOUSE	PAUPIETTES DE VEAU AU JUS	PILONS DE POULET TEX MEX	POISSON MSC MEUNIÈRE 	MARMITE DU PÊCHEUR
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE	POMME VAPEUR	CHOUX DE BRUXELLES	RIZ	CAROTTES PERSILLÉES
BROCOLIS	SALADE VERTE	COQUILLETES	POTIRON	FLAGEOLETS
CLEMENTINES	COMPOTE DE POMME	PECHE AU SIROP	LIEGEOIS	TARTE AUX POMMES



ETABLISSEMENT SAINT EXUPERE



PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE



PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX





MENU VÉGÉTARIEN



DESSERTS DU CHEF



Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	mercredi 29 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
<i>Menu végétarien</i> 				
TARTE AUX OIGNONS	CELERI RÉMOULADE	SALADE COMPOSÉE	RADIS	OEUF MIMOSA
RÔTI DE BOEUF	SAUCE FROMAGÈRE	LIEU MSC SAUCE HOLLANDAISE 	OMELETTE CIBOULETTE	CUISSE DE POULET AUX HERBES
HARICOTS VERTS	GNOCCHI	TORTI	BUTTERNUT ROTI	COQUILLETES
BLÉ	BROCOLIS	JARDINIÈRE DE LEGUMES	RIZ	EPINARDS À LA CRÈME
POIRE AU SIROP	LIEGEOIS VANILLE	BANANE AU CHOCOLAT	MUFFIN AU CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS



ETABLISSEMENT SAINT EXUPERE



PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE



PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX



MENU VÉGÉTARIEN



DESSERTS DU CHEF



Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

lundi 03 février	mardi 04 février	mercredi 05 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
SALADE DE POIS CHICHE	BETTERAVE VINAIGRETTE	CÉLÉRI RÉMOULADE	CROISILLON AU FROMAGE	COEUR D'ARTICHAUDS VINAIGRETTE
SAUTÉ DE POULET AUX CHAMPIGNONS	SAUCISSE DE TOULOUSE	BOULETTE DE BOEUF SAUCE TOMATE	PAUPIETTE DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE	CORDON BLEU VOLAILLE
SALADE	ÉCRASÉE DE POMME DE TERRE	SEMOULE	BLETTES A LA BECHAMEL	FRITE
LENTILLES	CAROTTES PERSILLÉES	GRATIN DE CHOU-FLEUR	PÂTES	POELÉE DE LÉGUMES
LIÉGEOIS VANILLE	KIWIS	MOUSSE AU CHOCOLAT	CLEMENTINES	FLAN PATISSIER



ETABLISSEMENT SAINT EXUPERE



PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE



PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX



Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



MENU VÉGÉTARIEN



DESSERTS DU CHEF

lundi 10 février	mardi 11 février	mercredi 12 février	jeudi 13 février	vendredi 14 février
PAMPLEMOUSSE ET SUCRE	RADIS	SALADE DE POIS CHICHE	SALADE COMPOSÉE	SAUCISSON SEC
MERGUEZ	STEAK HACHÉ	SAUTÉ DE DINDE AU CURRY	TORTILLA AUX OIGNONS	FILET DE LIEU AU BEURRE BLANC
SEMOULE	PURÉE DE PATATE DOUCE	PENNE	BUTTERNUT ROTI	COQUILLETES
LÉGUMES COUSCOUS	ENDIVES BRAISÉES	GRATIN DE BLETTES	RIZ AU OIGNONS	HARICOTS PLATS SAUTÉS
COMPOTE	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS	COCKTAIL DE FRUITS