

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

api

Conception CréAxi



Restaurant Stella Maris Menus Internat



Lune barbouillée appelle vent ou giboulée

La Recette du Mois **Cake aux zestes d'oranges et chocolat**

lundi 07 janvier

**fêtons les
Raymond**

ŒUF DUR MAYONNAISE
SALADE DE PATES THAI
BLANQUETTE DE VEAU
POMMES VAPEURS ET HARICOTS VERTS
FROMAGE OU LAITAGE
FLAN CHOCOLAT
SALADE DE FRUITS

mardi 08 janvier

**fêtons les
Lucien**

SALADE VERTE AU JAMBON
CONCOMBRE A LA CREME
TOURTE AU BŒUF
CAROTTES BRAISEES (FRAIS)
FROMAGES OU LAITAGES
YAOURT AROMATISE
COMPOTE DE POIRES ET SPECULOOS

mercredi 09 janvier

**fêtons les
Alice**

BOUILLON VERMICELLES
CAROTTES MIMOSA
SAUCISSE DE POULET
POTATOES
FROMAGES OU LAITAGES
CREME DESSERT VANILLE
CORBEILLE DE FRUITS

jeudi 10 janvier

**fêtons les
Guillaume**

SALADE DE PENNE AU BASILIC
CHOU FLEUR A LA ROMAINE
JAMBONETTE CONFITE
POTEE DE LEGUMES
FROMAGES OU LAITAGES
TIRAMISU MAISON
CORBEILLE DE FRUITS

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

api

Conception CréAxi



Restaurant Stella Maris Menus Internat



Folle est la brebis qui au loup se confesse

La Recette du Mois **Cake aux zestes d'oranges et chocolat**

lundi 14 janvier

**fêtons les
Nina**

POTAGE DE LEGUMES
SALADE COMPOSEE
CARBONNARA DE SAUMON
PENNES
FROMAGES OU LAITAGES
CREME AU CHOCOLAT
POMME AU FOUR

mardi 15 janvier

**fêtons les
Rémi**

PECHE AU THON
SAUTE D'AGNEAU AUX OLIVES
SEMOULE
FROMAGES OU LAITAGES
FROMAGE BLANC SUCRE
CORBEILLE DE FRUITS

mercredi 16 janvier

**fêtons les
Marcel**

CREME D'EPINARDS AU BOURSIN
BETTERAVE ROUGE MIMOSA
POULET A LA PORTUGUAISE
POMMES DE TERRE ET OIGNONS
FROMAGES OU LAITAGES
GATEAU ANNIVERSAIRE
FRUIT DE SAISON (ANANAS)

jeudi 17 janvier

**fêtons les
Roseline**

TABOULE LIBANAIS
POTAGE MINESTRONE
STEAK DE POULET GRILLE
SALADE COMPOSEE
FROMAGES OU LAITAGES
TIRAMISU MAISON
CORBEILLE DE FRUITS

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

api

Conception CréAxi



Restaurant Stella Maris Menus Internat



Qui recherche la lune, ne voit les étoiles

La Recette du Mois **Cake aux zestes d'oranges et chocolat**

lundi 21 janvier

**fêtons les
Agnès**

POTAGE DE LEGUMES
FRIAND AU FROMAGE
ASSORTIMENT CHARCUTERIE
POMMES VAPEUR ET FROMAGE FONDU
FROMAGE OU LAITAGE
COMPOTE DE POMMES
RIZ AU LAIT MAISON

mardi 22 janvier

**fêtons les
Vincent**

PATE DE CAMPAGNE
MACEDOINE DE LEGUMES
POT AU FEU (FRAIS)
ET SES LEGUMES (FRAIS)
FROMAGE OU LAITAGE
COCKTAIL DE FRUITS
COMPOTE POMMES PECHES

mercredi 23 janvier

**fêtons les
Alphonse**

POMELOS AU SUCRE
BETTERAVES VINAIGRETTE
FISH
AND CHIPS
FROMAGE OU LAITAGE
ILE FLOTTANTE
CORBEILLE DE FRUITS

jeudi 24 janvier

**fêtons les
François**

TOURIN A L'AIL
FRISEE AUX LARDONS
MANCHONS DE CANARDS CONFITS
HARICOTS BEURRE
FROMAGE OU LAITAGE
FROMAGE BLANC AUX MANGUES
CORBEILLE DE FRUITS

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

api

Conception CréAxi



Restaurant Stella Maris Menus Internat



Beaux jours en Janvier, trompent l'homme en Février

La Recette du Mois **Cake aux zestes d'oranges et chocolat**

lundi 28 janvier

**fêtons les
Th. D'Aquin**

POTAGE ST GERMAIN (POIS CASSÉS)
ŒUF AU PAPRIKA
AIGUILLETES DE POULET A LA CREME
RIZ AUX POIVRONS
FROMAGE OU LAITAGE
FLAN NAPPE AU CAMEL
CORBEILLE DE FRUITS

mardi 29 janvier

**fêtons les
Gildas**

SALADE AU POISSON FUME
SALADE D'ENDIVE AU JAMBON
LASAGNES AL ARRABIATA MAISON
SALADE VERTE AUX OIGNONS PICKLES
FROMAGE OU LAITAGE
POIRE AU CHOCOLAT
CORBEILLE DE FRUITS

mercredi 30 janvier

**fêtons les
Martine**

POTAGE DE LEGUMES
SALADE COLESLOW
SAUTE DE DINDE SAUCE SUPREME (FRAIS)
SEMOULE AUX CHAMPIGNONS
FROMAGE OU LAITAGE
LIEGOIS VANILLE
CORBEILLE DE FRUITS

jeudi 31 janvier

**fêtons les
Marcelle**

GASPACHO
CHORIZO
PAELLA
(POISSON, POULET)
FROMAGE OU LAITAGE
CHURROS CHOCOLAT
NUAGE DE FRUITS FACON SANGRIA

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

api

Conception CréAxi



Restaurant Stella Maris Menus Internat



Sème tes poireaux à la Saint Agathe, un brin en vaut quatre

La Recette du Mois **Pâté végétal**

lundi 04 février

**fêtons les
Véronique**

CREME DE LEGUMES
SALADE STRASBOURGEOISE
MERLU EN CROUTE D'EPICES
SEMOULE
FROMAGE OU LAITAGE
COMPOTE DE PECHES
CORBEILLE DE FRUITS

mardi 05 février

**fêtons les
Agathe**

PATE DE CAMPAGNE
POMELOS AU SUCRE
EMMINCE DE BŒUF AUX POIVRONS
PUREE DE POMMES DE TERRE
FROMAGE OU LAITAGE
MOUSSE AU CHOCOLAT
CORBEILLE DE FRUITS

mercredi 06 février

**fêtons les
Gaston**

POTAGE PARMENTIER
CÉLERI RAVE FRAIS VINAIGRETTE
ROUGAIL DE SAUCISSES (FRAIS)
RIZ CREOLE
FROMAGE OU LAITAGE
TARTE AUX POMMES
CORBEILLE DE FRUITS

jeudi 07 février

**fêtons les
Eugénie**

CHOU FLEUR A LA GRECQUE
AVOCAT SAUCE COCKTAIL
GRATIN DE PATES AUX DES DE VOLAILLE
SALADE VERTE
FROMAGE OU LAITAGE
SALADE DE FRUITS FRAIS
FLAN PATISSIER

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

api

Conception CréAxi



Restaurant Stella Maris Menus Internat



Le temps de Février ne reste pas en place

La Recette du Mois **Pâté végétal**

lundi 11 février

**fêtons les
Héloïse**

ŒUF MIMOSA
TABOULE
PATES
A LA BOLOGNAISE
FROMAGE OU LAITAGE
LIEGEOIS CHOCOLAT
CORBEILE DE FRUITS

mardi 12 février

**fêtons les
Félix**

SALADE DE CŒUR DE PALMIER
SAUCISSON SEC AU BEURRE
JAMBON GRILLE
GRATIN DE LEGUMES
FROMAGES OU LAITAGES
COMPOTE DE FRUITS
CORBEILLE DE FRUITS

mercredi 13 février

**fêtons les
Béatrice**

SALADE DE RIZ
CELERI AUX POMMES
QUICHE LORRAINE
SALADE VERTE
FROMAGES OU LAITAGES
CORBEILLE DE FRUITS
FLAN VANILLE CARMEL

jeudi 14 février

**fêtons les
Valentin**

#REF!

POTAGE DE LEGUMES
SALADE VERTE À L'AVOCAT
ECHINE DE PORC RÔTIE AUX PRUNEAUX
PUREE DE POTIRON
FROMAGES OU LAITAGES
PÊCHE MELBA
YAOURT

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

api

Conception CréAxi



Restaurant Stella Maris Menus Internat



Pas de Février sans fleur d'amandier

La Recette du Mois **Pâté végétal**

lundi 18 février

**fêtons les
Bernadette**

CHORIZO
CRUDITE DU JOUR
CROQUE MONSIEUR
SALADE VERTE
FROMAGES OU LAITAGES
FLAN PÂTISSIER
CARPACCIO D'ANANAS AUX ÉPICES

mardi 19 février

**fêtons les
Gabin**

POMMES DE TERRE ET OIGNONS ROUGES EN SALADE
CRUDITE DU JOUR
CROUSTI D'AGNEAU
POÊLÉE DE LÉGUMES
FROMAGES OU LAITAGES
TARTE TATIN
FRUIT DE SAISON (CLÉMENTINES)

mercredi 20 février

**fêtons les
Aimée**

CELRI AU CURRY
TABOULE
PALERON BRAISE
LÉGUMES DU POT
FROMAGE OU LAITAGE
TAPIOCA AU LAIT
CORBEILLE DE FRUITS

jeudi 21 février

**fêtons les
Pierre-Damien
#REF!**

SALADE VERTE À L'AVOCAT
HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
PETIT SALE
LENTILLES
PANNA COTTA CARAMEL
FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUIT
FRUIT DE SAISON

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

api

Conception CréAxi



Restaurant Stella Maris Menus Internat



Rien ne vit qui n'ait germé

La Recette du Mois **Pâté végétal**

lundi 25 février

SALADE DE CHOU CHINOIS AU CHÈVRE
POTAGE DE LÉGUMES FRAIS
JAMBON BRAISÉ AU ROMARIN
LENTILLES

**fêtons les
Roméo**

FROMAGES OU LAITAGES
CORBEILLE DE FRUITS
GÂTEAU DE SEMOULE MAISON

mardi 26 février

CRUDITE DU JOUR
TERRINE DE CAMPAGNE
LASAGNES
SALADE VERTE
FROMAGES OU LAITAGES
TARTELETTE AUX FRUITS
CORBEILLE DE FRUITS

**fêtons les
Nestor**

mercredi 27 février

SALADE COMPOSEE (JAMBON, EMMENTAL)
BETTERAVE CRUE RÂPÉE AUX NOIX
FILET DE COLIN MEUNIÈRE
HARICOTS PLATS
FROMAGES OU LAITAGES
ENTREMETS CHOCOLAT
SALADE DE FRUITS

**fêtons les
Honorine**

jeudi 28 février

CRUDITE DU JOUR
COQUILLE DE POISSON
TARTE AU FROMAGE
SALADE VERTE
FROMAGES OU LAITAGES
CORBEILLE DE FRUITS
CREME AU CAMEL

**fêtons les
Auguste**