

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.



Restaurant Stella Maris Menus Internat



Avril pleut pour les hommes, Mai pleut pour les bêtes

La Recette du Mois **Sablé rhubarbe fraises**

lundi 29 avril

**fêtons les
Catherine**

CONCOMBRE VINAIGRETTE
SALADE DE PATES
BURGER DE VEAU
ET SES PETITS LEGUMES
FROMAGES OU LAITAGES
MOUSSE AU CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON

mardi 30 avril

**fêtons les
Robert**

CAROTTES RAPÉES
SALADE DE RIZ
RÔTI DE DINDE AU JUS
SEMOULE
FROMAGES OU LAITAGES
CORBEILLE DE FRUITS
COMPOTE DE POMMES

mercredi 01 mai

**fêtons les
Fête du Travail**



jeudi 02 mai

**fêtons les
Boris**

SALADE DE CŒURS D'ARTICHAUTS
CAROTTES RAPEES
PIZZA ROYALE
SALADE COMPOSEE
FROMAGES OU LAITAGES
PETITS SUISSSES
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.



Restaurant Stella Maris Menus Internat



Rosée de Mai fait tout beau ou tout laid

La Recette du Mois **Sablé rhubarbe fraises**

lundi 06 mai

**fêtons les
Prudence**

TABOULE
SURIMI MAYONNAISE
POISSON MEUNIÈRE
PUREE DE LEGUMES ET POMMES DE TERRE
FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON
FLAN CAMEL

mardi 07 mai

**fêtons les
Gisèle**

GASPACHO
BOULETTES D'AGNEAU A LA TOMATE
SEMOULE
FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON
YAOURT AROMATISE

mercredi 08 mai

**fêtons les
Victoire 1945**



jeudi 09 mai

**fêtons les
Pacôme**

CONCOMBRE VINAIGRETTE
MACEDOINE MAYONNAISE
SAUCISSE DE VOLAILLE
LENTILLES MIJOTEES
FROMAGES OU LAITAGES
MOUSSE CAMEL
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.



Restaurant Stella Maris Menus Internat



Chaleur de Mai verdit la haie

C'est la fête du pain! (<http://fetedupain.com/>)

La Recette du Mois **Sablé rhubarbe fraises**

lundi 13 mai

**fêtons les
Rolande**

mardi 14 mai

**fêtons les
Matthias**

mercredi 15 mai

**fêtons les
Denise**

jeudi 16 mai

**fêtons les
Honoré**

SALADE DE BLE
SALADE DE HARICOTS VERTS
JAMBON BRAISE
PUREE DE POMMES DE TERRE
FROMAGES OU LAITAGES
MOUSSE AU CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON

SALADE COMPOSEE
SALADE VERTE AU BLEU
CURRY DE BŒUF
POLENTA
FROMAGES OU LAITAGES
CHOUX À LA CRÈME
FLAN AU CAMEL

SALADE VERTE AUX POMMES FRUIT BIO
TABOULÉ
ESCALOPE DE VOLAILLE
BLE
FROMAGES OU LAITAGES
FLAN NAPPE CAMEL
CORBEILLE DE FRUITS

POIREAUX VINAIGRETTE
SARDINE AU BEURRE
CORDON BLEU
POMMES NOISETTES
FROMAGES OU LAITAGES
CREME CHOCOLAT
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.



Restaurant Stella Maris Menus Internat



Qui a le temps et attend le temps perd son temps

La Recette du Mois **Sablé rhubarbe fraises**

lundi 20 mai

**fêtons les
Bernardin**

SALADE DE TOMATES
PECHE AU THON
ESCALOPE DE DINDE AU JUS
PETITS POIS AU JUS
FROMAGES OU LAITAGES
COMPOTE POMMES RHUBARBE
PANNA COTTA

mardi 21 mai

**fêtons les
Constantin**

SALAMI ET BEURRE
RADIS ROSES AU BEURRE
NORMANDIN DE VEAU GRILLE
BOULGOUR PILAF
FROMAGES OU LAITAGES
CREME RENVERSEE
CORBEILLE DE FRUITS

mercredi 22 mai

**fêtons les
Emile**

BETTERAVE VINAIGRETTE
MINI QUICHE
POISSON DU JOUR
BROCOLIS
FROMAGE
FRUIT DE SAISON
CHOUX A LA CREME

jeudi 23 mai

**fêtons les
Didier**

ENTREES DU CHEF

PIZZA
SALADE VERTE
FROMAGE
ENTREMETS CAMEL
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.

Restaurant Stella Maris Menus Internat



En juin, trop de pluie et le jardinier s'ennuie.

La Recette du Mois **Sablé rhubarbe fraises**

lundi 27 mai

PIZZA
RADIS ROSES AU BEURRE
POISSON MEUNIERE
HARICOTS VERTS
FROMAGE
CORBEILLE DE FRUITS
ILE FLOTTANTE

fêtons les
Augustin

mardi 28 mai

SAUCISSON ET CORNICHON
CONCOMBRE VINAIGRETTE
WOK DE BŒUF
POELEE THAI
FROMAGE
CLAFOUTIS AUX FRUITS
FRUIT DE SAISON

fêtons les
Germain

mercredi 29 mai

RADIS ROSES AU BEURRE
SALADE VERTE A L'AVOCAT
FILET DE COLIN PANE ET CITRON
HARICOTS VERTS
FROMAGES OU LAITAGES
CREME CHIBOUSTE
CORBEILLE DE FRUITS

fêtons les
Ursule

jeudi 30 mai

fêtons les
Ascension



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.



Restaurant Stella Maris Menus Internat



Semaine du développement durable : plus c'est près, plus c'est frais !

La Recette du Mois **Chili sin carne**

lundi 03 juin

ŒUF AU THON
SALADE DE PATES
BURGER DE VEAU MARENGO
COURGETTES POELEES
FROMAGE
MOUSSE AU CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON

**fêtons les
Kévin**

mardi 04 juin

BETTERAVE VINAIGRETTE
SURIMI MAYONNAISE
ESCALOPE DE VOLAILLE
SEMOULE
FROMAGES OU LAITAGES
CREME CARAMEL
CORBEILLE DE FRUITS

**fêtons les
Clotilde**

mercredi 05 juin

CREME DE LEGUMES
SALADE DE LENTILLES
SAUTE DE PORC
POMMES DE TERRE SAUTEES
FROMAGES OU LAITAGES
LIEGEOIS
CORBEILLE DE FRUITS

**fêtons les
Boniface**

jeudi 06 juin

SALADE COMPOSEE
TABOULE
QUICHE LORRAINE
SALADE VERTE
FROMAGES OU LAITAGES
YAOURT AUX FRUITS
CORBEILLE DE FRUITS

**fêtons les
Claude**

#REF!

Les
**Rencontres
Durables**



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.

Restaurant Stella Maris Menus Internat



Soleil de Juin luit de grand matin

La Recette du Mois **Chili sin carne**

#REF!

lundi 10 juin

fêtons les
Landry

Lundi de Pentecôte



mardi 11 juin

fêtons les
Barnabé

FEUILLETE AU FROMAGE
TOMATES VINAIGRETTE
TAJINE D'AGNEAU
SEMOULE
FROMAGE
ENTREMETS CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON

mercredi 12 juin

fêtons les
Guy

PASTEQUE
HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
WINGS DE POULET TEX MEX
POMMES SAUTEES
FROMAGE
ECLAIR CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON

jeudi 13 juin

fêtons les
Antoine
#REF!

CAROTTES RAPEES
PATE DE CAMPAGNE
MOUSSAKA
SALADE VERTE
FROMAGE
LIEGEOIS CHOCOLAT
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.

Restaurant Stella Maris Menus Internat



Quand l'abricotier est en fleur, jour et nuit ont même longueur

La Recette du Mois **Chili sin carne**

#REF!

lundi 17 juin

CRUDITES
COQUILLE DE POISSON

**fêtons les
Hervé**

TARTE AU FROMAGE
SALADE VERTE

ŒUF MIMOSA

mardi 18 juin

TABOULE

**fêtons les
Léonce**

JAMBON GRILLE

GRATIN DE CHOUX FLEUR
FROMAGE LAITAGES
LIEGEOIS

mercredi 19 juin

SALADE CŒUR DE PALMIER
SAUCISSON SEC

**fêtons les
Romuald**

PATES CARBONARA
FROMAGE LAITAGES
FLAN AU CHOCOLAT

jeudi 20 juin

SALADE DE RIZ
CELERI AU POMMES

**fêtons les
Silvère**

TARTE CHEVRE TOMATE
SALADE COMPOSEE
GLACE
FRUITS 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.



Restaurant Stella Maris Menus Internat



Le Mai orgueilleux, le Juin poussiéreux, la récolte luxuriante

La Recette du Mois **Chili sin carne**

#REF!

lundi 24 juin

MELON
TOMATES EN SALADE

**fêtons les
Jean-Baptiste**

CROQUE MONSIEUR
SALADE VERTE

mardi 25 juin

FROMAGE LAITAGES
FLAN PATISSIER
SALADE POMME DE TERRE
CRUDITES

**fêtons les
Prosper**

CORDON BLEU
POELEE DE LEGUMES

mercredi 26 juin

CELERI AU CURRY
TABOULE
LASAGNES

**fêtons les
Anthelme**

SALADE VERTE
FROMAGE LAITAGES
CREME DESSERT

jeudi 27 juin

SAMOUSA
CHORIZO
BOULETTES D'AGNEAU
SEMOULE A LA TOMATE

**fêtons les
Fernand**

FROMAGE LAITAGES
FRUIT DE SAISON
LIEGEOIS

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.



Restaurant Stella Maris Menus Internat



Juillet de tous les mois le plus long et le plus courtis

La Recette du Mois Tomatofu Tandoori et lentilles corail

#REF!

lundi 01 juillet

CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC
MOUSSE DE FOIE
WINGS DE POULET

fêtons les
Thierry

PUREE DE POMMES DE TERRE

FROMAGE LAITAGES
FRUIT DE SAISON

mardi 02 juillet

SALADE CHOU CHINOIS AU FROMAGE
SALADE DE PATES
FILET DE COLIN MEUNIERE

fêtons les
Eugénie

HARICOTS PLATS

FROMAGE LAITAGES
FRUIT DE SAISON
CREME DESSERT

mercredi 03 juillet

CAROTTES RAPEES
MELON
TARTE SAUMON POIREAUX
SALADE VERTE

fêtons les
Thomas

FROMAGE LAITAGES
FRUIT DE SAISON
FLAN VANILLE CARAMEL

jeudi 04 juillet

SALADE CŒUR DE PALMIER
FILET DE MAQUEREAUX
NEMS DE POULET
SEMOULE POIS CHICHE

fêtons les
Elisabeth

FROMAGE LAITAGES
FRUIT DE SAISON
YAOURTS AUX FRUITS

