

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 CréApi



## Restaurant Stella Maris Menus Internat



*Mars qui pleure se rit des averses*

### La Recette du Mois **Tarte à la patate douce caramélisée**

**lundi 09 mars**

**fêtons les  
Françoise**

**mardi 10 mars**

**fêtons les  
Vivien**

**mercredi 11 mars**

**fêtons les  
Rosine**

**jeudi 12 mars**

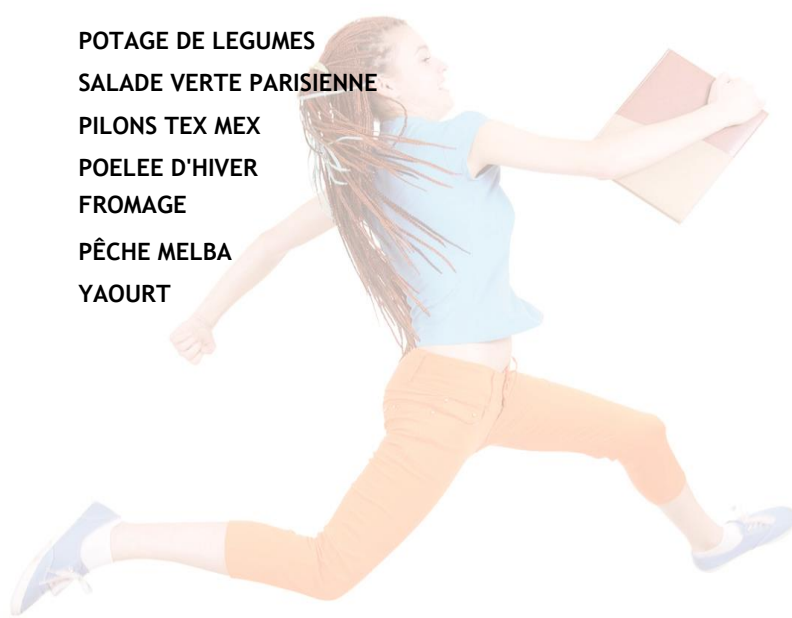
**fêtons les  
Justine**

ŒUF MIMOSA  
TABOULE  
PATES  
A LA BOLOGNAISE  
FROMAGE  
LIEGEOIS CHOCOLAT  
CORBEILLE DE FRUITS

VELOUTE VERMICELLE  
SAUCISSON SEC AU BEURRE  
JAMBON GRILLE  
GRATIN DE CHOU FLEUR  
FROMAGE  
YAOURT  
CORBEILLE DE FRUITS

SALADE DE CŒURS DE PALMIERS  
CELERI AUX POMMES  
QUICHE LORRAINE  
SALADE VERTE  
FROMAGE  
CORBEILLE DE FRUITS  
ILE FLOTTANTE

POTAGE DE LEGUMES  
SALADE VERTE PARISIENNE  
PILONS TEX MEX  
POEELE D'HIVER  
FROMAGE  
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 CréApi



Restaurant  
Stella Maris Menus Internat



*Vivons la Saison des Chefs !*

**La Recette du Mois Tarte à la patate douce caramélisée**

**lundi 16 mars**

**fêtons les  
Bénédicte**

CHORIZO  
ASPERGES VINAIGRETTE  
CROQUE MONSIEUR  
SALADE VERTE  
FROMAGE  
PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES  
FRUIT DE SAISON

**mardi 17 mars**

**fêtons les  
Patrick**

SALADE DE POMMES DE TERRE  
CRUDITE DU JOUR  
CORDON BLEU  
POÊLÉE DE LÉGUMES  
FROMAGE  
TARTE AUX POMMES  
FRUIT DE SAISON

**mercredi 18 mars**

**fêtons les  
Cyrille**

CELERI REMOULADE AU CURRY  
TABOULE  
ENDIVE AU JAMBON  
SALADE COMPOSEE  
FROMAGE  
ENTREMET  
CORBEILLE DE FRUITS

**jeudi 19 mars**

**fêtons les  
Joseph**

CHARCUTERIE  
CRUDITE DU JOUR  
PETIT SALE  
LENTILLES / CAROTTES  
FROMAGE  
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 CréApi



## Restaurant Stella Maris Menus Internat



*Quand Mars se déguise en été, Avril prend ses habits fourrés*

### La Recette du Mois **Tarte à la patate douce caramélisée**

**lundi 23 mars**

**fêtons les  
Victorien**

SALADE VERTE FROMAGERE  
FEUILLETE AU FROMAGE  
COTE DE PORC  
HARICOTS BLANCS A LA TOMATE  
FROMAGE  
CORBEILLE DE FRUITS  
COMPOTE

**mardi 24 mars**

**fêtons les  
Catherine**

VELOUTE TOMATE VERMICELLE  
ŒUFS MAYONNAISE  
LASAGNES  
SALADE VERTE  
FROMAGE  
TARTELETTE AUX FRUITS  
CORBEILLE DE FRUITS

**mercredi 25 mars**

**fêtons les  
Annonciation**

SALADE COMPOSEE (JAMBON, EMMENTAL)  
MACEDOINE DE LEGUMES  
FISH N CHIPS  
PUREE DE POMMES DE TERRE  
FROMAGE  
CORBEILLE DE FRUITS  
FRUIT A L'ANGLAISE

**jeudi 26 mars**

**fêtons les  
Larissa**

CRUDITE DU JOUR  
SARDINES ET BEURRE  
PIZZA  
SALADE VERTE  
FROMAGE  
CORBEILLE DE FRUITS  
CREME BRULEE

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 CréApi



## Restaurant Stella Maris Menus Internat



*Caprices d'Avril font tomber les fleurs et trembler les laboureurs*

**La Recette du Mois Tarte ganache aux deux chocolats et à la gelée de café**

**lundi 30 mars**

**fêtons les  
Amédée**

SALADE DE CRUDITÉS  
SALADE DE CHOU FLEUR  
POULET RÔTI AUX HERBES  
CŒUR DE BLE  
FROMAGE  
POMME AU FOUR  
MOUSSE DE FRUITS

**mardi 31 mars**

**fêtons les  
Benjamin**

NEMS  
ÉMINCE DE PORC À L'ANANAS  
RIZ CANTONNAIS  
FROMAGE  
FLAN COCO



**mercredi 01 avril**

**fêtons les  
Hugues**

SALADE DE PAMPLEMOUSSE  
POIREAUX VINAIGRETTE  
PARMENTIER DE POISSON  
SALADE VERTE  
FROMAGE  
ŒUFS A LA NEIGE  
FRUIT DE SAISON

**jeudi 02 avril**

**fêtons les  
Sandrine**

GUACAMOLE ET  
CHIPS TORTILLAS  
FAJITAS GARNIE AU POULET  
ET LEGUMES  
FROMAGE  
BEIGNETS ET SAUCE CHOCOLAT  
SALADE DE FRUITS FACON PINA COLADA



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 CréApi



## Restaurant Stella Maris Menus Internat



*Avril tantôt pleure, tantôt rit*

### La Recette du Mois Tarte ganache aux deux chocolats et à la gelée de café

lundi 06 avril

fêtons les  
**Célestin**

ASSIETTE DE CRUDITÉS  
POTAGE CRÉCY (CAROTTES )  
FILET DE COLIN MEUNIERE  
PURÉE DE POMME DE TERRE  
FROMAGES OU LAITAGES  
POIRE AU CHOCOLAT  
CORBEILLE DE FRUITS

mardi 07 avril

fêtons les  
**Jean Baptiste**

SALADE COMPOSEE AU THON  
MAQUEREAUX AU VIN BLANC  
CROQUE MONSIEUR  
ET SES LEGUMES  
FROMAGES OU LAITAGES  
CORBEILLE DE FRUITS  
ENTREMET

mercredi 08 avril

fêtons les  
**Julie**

ŒUF MAYONNAISE  
SALADE FRISÉE AUX LARDONS  
TOURTE AU BŒUF  
ET LEGUMES  
FROMAGES OU LAITAGES  
FRUIT DE SAISON  
YAOURT

jeudi 09 avril

fêtons les  
**Gauthier**

CHAMPIGNONS A LA CREME  
MACHE AUX CROUTONS  
CORDON BLEU  
PETITS POIS A LA FRANCAISE  
FROMAGES OU LAITAGES  
PECHE AU SIROP  
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 CréApi



## Restaurant Stella Maris Menus Internat



*Ce n'est jamais Avril si le coucou ne l'a dit*

### La Recette du Mois Tarte ganache aux deux chocolats et à la gelée de café

lundi 13 avril

fêtons les  
**Ida**



mardi 14 avril

fêtons les  
**Maxime**

MAQUEREAUX À LA MOUTARDE  
SALADE COMPOSÉE  
WINGS DE POULET  
PUREE DE POMMES DE TERRE  
FROMAGES OU LAITAGES  
COMPOTE DE PÊCHES  
PETITS SUISSE

mercredi 15 avril

fêtons les  
**Paterne**

TABOULÉ MAISON  
SALADE DE CŒURS DE PALMIERS  
BURGER DE VEAU A L'ITALIENNE  
POÊLÉE FORESTIÈRE  
FROMAGES OU LAITAGES  
FROMAGE BLANC  
SALADE DE FRUITS FRAIS

jeudi 16 avril

fêtons les  
**Benoît**

ŒUFS SAUCE COCKTAIL  
BETTERAVE AUX POMMES  
CROQUE MONSIEUR  
SALADE COMPOSEE  
FROMAGES OU LAITAGES  
MOUSSE DE FRUITS  
FRUIT DE SAISON

