

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 02  
Nov

Céleri rémoulade aux pommes

Friand au fromage

Assiette de salami

**Concombre au  
pamplemousse**

**Spaghetti à la carbonara**

Escalope de poulet sauce curry

Spaghettis

**Petits pois et carottes**

**Saint-Paulin**

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré

**Entremets à la vanille**

Muffin tulipe choco pepites  
chocolat

Fruit

Compote pomme fraise

MARDI | 03  
Nov

**Carottes râpées vinaigrette**

Taboulé

Betterave et maïs

Macédoine à la mayonnaise

**Rôti de veau frais  
aux herbes de Provence**

Cordon bleu

Poêlée du jardin

**Pommes frites**

**Camembert**

Pave 1/2 sel

Fromage blanc

Fruit

Compote de pommes

**Poire sauce chocolat**

Flan pâtissier



JEUDI | 05  
Nov

**Coleslaw**

*carotte, chou blanc*

Pâté de campagne

Farfalle à la catalane

Poireaux vinaigrette

**Œufs durs à la florentine**

Tomate farcie

Epinards à la béchamel

**Riz aux petits légumes**

Fraidou

**Brie**

Fromage frais nature sucré

**Mousse aux spéculoos**

Compote de pommes et pêches

Liégeois au chocolat

Corbeille de fruits

Liégeois à la vanille

VENDREDI | 06  
Nov

**Œufs durs mayonnaise**

Roulade de volaille

Potage tomates vermicelles

Salade de pommes  
de terre à la mimolette

**Blanquette de  
colin sauce safran**  
Grilladou de bœuf  
à la bourguignonne

**Semoule berbère**

Poêlée de carottes et brocolis

Yaourt nature sucré

Cotentin

**Tomme blanche**


Fruit

**Compote tous fruits**

Mille-feuille à la vanille

Ananas au sirop crème fouettée



 Spécialité  
du chef

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Institut St Dominique