

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 28
Sep

Duo de choux blanc et rouge

Œufs durs mayonnaise

Torti façon piémontaise
torti, maïs, tomate, épaule

Duo de saucissons
saucisson nature et fumé

Pilon de poulet sauce barbecue

Boudin noir aux pommes

Haricots beurre saveur du midi

Purée de pommes de terre

Edam

Vache qui rit

Fromage blanc

Gâteau au chocolat

Compote de pommes et pêches

Flan nappé au caramel

Corbeille de fruits

MARDI | 29
Sep

Salade hollandaise
salade, tomate, gouda

Carottes râpées vinaigrette

Pâté en croute

Tarte au chorizo

Saucisse de Toulouse au four

Filet de lieu à l'oseille

Torti

Choux-fleurs persillés

Fromage fondu à l'emmental

Carré de l'Est

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

Cocktail de fruits

Cake aux quetsches

Corbeille de fruits

JEUDI | 01
Oct


Céleri rémoulade

Salade colombienne
haricot rouge, feuille de chêne, maïs, cœur

Maquereaux à la tomate

Saucisson sec et cornichon

Boulettes de bœuf sauce tomate

Couscous végétarien 

Légumes de couscous

Semoule berbère

Camembert

Fondu Président

Fromage frais nature sucré

Entremets au praliné

Mousse au cacao

Corbeille de fruits

Compote de pommes et bananes

VENDREDI | 02
Oct

Salade piémontaise

pomme de terre, tomate, épaule, ciboulette,
Friand au fromage

Salade club

feuille de chêne, épaule, emmental, tomate
Endives aux pommes et noix

Beignets de poisson sauce tomate

Escalope de poulet

Carottes vichy

Riz aux petits légumes


Yaourt nature sucré

Tomme blanche

Pave 1/2 sel

Corbeille de fruits

Compote pomme fraise

Flan pâtissier 

Panna cotta aux framboises



 Végétarien  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