

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 09  
Nov


Chou blanc sauce  
fruits rouges (Sarran)

## Pamplousse

Tartine de fête au thon

Pâté de foie

## Nuggets de volaille

Rôti de porc à l'ananas 

## Printanière de légumes

Penne

Pave 1/2 sel

## Croûte noire

Fromage blanc

## Entremets au caramel

Mousse au chocolat

Compote de poires

Corbeille de fruits

MARDI | 10  
Nov

Œufs durs mayonnaise

Saucisson à l'ail fumé

Soupe de poissons et rouille

## Tomate vinaigrette

## Boulettes kefta au cumin

Poisson en papillote

Choux de Bruxelles  
saveur du midi

## Semoule berbère

## Carré de l'Est

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Fruit

Compote de pommes et  
bananes

## Grillé aux pommes

Douceur lactée aux cerises

LE JOUR DU  **Vege**

JEUDI | 12  
Nov


## Concombre Local à la crème

Salade de blé  
*blé, tomate, maïs*

Saucisson sec et cornichon

Cornet de jambon  
à la parisienne


## Sauté de bœuf mironton

Chili végétarien 

## Carottes persillées

Riz pilaf

## Emmental

Vache qui rit bio 

Yaourt nature sucré

Fruit

Compote de pommes et cassis

Pêche Melba

*pêche, gelée groseille, crème volumex*

## Eclair au chocolat

Eclair au café

VENDREDI | 13  
Nov

Endives aux  
pommes vinaigrette

Carottes râpées vinaigrette

Cervelas à la vinaigrette

## Crêpe au fromage

## Colin à la bordelaise

Chipolatas grillées

## Coquillettes

Choux-fleurs persillés

## Coulommiers

Fromage frais nature sucré

Fromy

## Compote de pommes et abricots

Pomme au four

Fruit

Crème dessert au chocolat

Crème dessert à la vanille



Origine  
France



Produits  
locaux



Vege Végétarien



Bio

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Institut St Dominique

elior 