

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU

LUNDI | 16
Nov

Potage de légumes

légumes pour potage, pommes de terre

Duo de concombre et maïs

Duo de saucissons

saucisson nature et fumé

Salade à l'avocat

Omelette à l'emmental

Kefta d'agneau au curry

Semoule berbère

Ratatouille

Fromage frais nature sucré

Croc' lait

Tomme blanche


Fruit

Roulé au chocolat

Compote tous fruits

Yaourt aromatisé

MARDI | 17
Nov


**Carottes râpées
vinaigrette à la pomme** 

Salade Ninon

feuille de chêne, crevette, ananas, persil, pomme

Chou blanc aux lardons

Friand au fromage

Bœuf braisé de
paleron sauce tomate 

Saucisse fumée

Choux-fleurs en gratin

Farfalle à l'emmental

Brie

Cotentin

Yaourt nature sucré

Beignets aux pommes

Compote de pommes et pêches

Entremets au praliné


Corbeille de fruits



JEUDI | 19
Nov

Jambon cru

Penne à l'italienne

Tomate Local mozzarella 

Macédoine à la mayonnaise


Pizza kebab

Ossobuco de
dinde à la milanaise

Salade verte

Poelee minute meridionale

Yaourt nature sucré

Gorgonzola AOP 

Petit moulé ail et fines herbes

Stracciatella au Daim

Fruit

Compote de pommes et
abricots

Douceur lactée au citron

VENDREDI | 20
Nov

Salade de poulet

feuille de chêne, poulet, sésame, Sauce vinaigrette

Museau vinaigrette

Coleslaw

carotte, chou blanc

Œufs durs mayonnaise

**Pavé de colin
sauce dieppoise**

Spaghetti à la bolognaise

Fondue de poireaux

Spaghetti à l'emmental

Fraidou

Camembert

Fromage blanc

Tarte aux pommes et noix

Fruit


Cocktail de fruits

Compote de pommes et fraises



 Nouveauté

 Origine
France

 Produits
locaux

 AOP

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Institut St Dominique

elior 