

# Au menu cette semaine - Déjeuner

## LE JOUR DU Végé

LUNDI | 23  
Nov

### Emincé de tomate

Pamplemousse

Salade de riz  
riz, haricot rouge, poivron

Assiette de salami

### Galopin de veau au poivre


Coquille de poisson sauce  
aurore

Epinards à la béchamel

### Penne

### Saint-Paulin

Yaourt nature sucré

Vache qui rit bio 

### Mousse à la noix de coco

Liégeois au chocolat

Corbeille de fruits

Compote de poires


MARDI | 24  
Nov

Betteraves vinaigrette agrume

### Concombre Local au surimi

Cervelas à la vinaigrette

Pizza au fromage

Couscous végétarien 

Merguez

### Chipolatas grillées

Printanière de légumes

### Semoule aux raisins

Fromage blanc

Petit moulé

### Emmental

Fruit

Compote de pommes et  
bananes

### Flan au chocolat

Entremets à la vanille

JEUDI | 26  
Nov

Saucisson sec et cornichon

Endives aux pommes et noix

Crème aux champignons

### Salade de maïs

### Chicken wings rôtis

Côte de porc sauce charcutière


Petits pois et carottes

### Pommes cubes rissolées

Fondu Président

### Bûchette mi-chèvre

Yaourt nature sucré

Gâteau au yaourt 

### Poire sauce chocolat

Corbeille de fruits


Compote de pommes et cassis

VENDREDI | 27  
Nov

Pâté de foie

Œufs durs sauce cocktail

### Carottes râpées Local

Cake aux deux fromages 

### Beignets de poisson sauce tartare

Rôti de dinde au cidre

### Riz pilaf

Duo Brocolis choux-fleurs  
aux amandes

Fromage frais nature sucré

Croc' lait

### Edam

Fruit

Compote de pommes et cassis

Flan nappé au caramel

### Grillé aux pommes



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe



Produits  
locaux



Végé Végétarien



Spécialité  
du chef

Institut St Dominique