

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU VÉGE


LUNDI | 25
Jan

Andouille cornichons

Pizza au fromage

Pamplemousse Bio
Plat BIO

Tomate ciboulette

Couscous végétarien 

Merguez et chipolatas

Semoule berbère

Choux-fleurs en gratin

Cotentin

Mimolette

Yaourt nature sucré

Compote tous fruits

Tarte aux pommes

Fruit

Entremets au praliné

MARDI | 26
Jan

Assiette de salami

Salade de maïs

Potage aux courgettes

Coleslaw

Carotte, chou blanc

Rôti de dinde sauce chasseur

Spaghetti à la bolognaise

Carottes rondelles

Spaghetti à l'emmental

Fromage frais nature sucré


Fondu Président

Coulommiers

Fruit

Panna cotta aux framboises

Compote de pommes et fraises

Ile flottante 

JEUDI | 28
Jan

Tartine de fête au thon

Saucisson sec et cornichon

Salade piémontaise
pomme de terre, tomate, épaule, ciboulette, poivron

Chou blanc vinaigrette

Sauté de bœuf aux carottes

Andouillette sauce moutarde

Riz créole

Petits pois et carottes

Yaourt nature sucré

Petit moulé ail et fines herbes

Chèvre buchette

Fruit


Poire Belle-Hélène

poire, sauce chocolat, crème fouettée, amande
Compote de pommes et
abricots

Mousse à la noix de coco

VENDREDI | 29
Jan

Carottes râpées vinaigrette

Taboulé de quinoa 

Crêpe au fromage

Pâté de campagne

**Filet de colin
meunière et citron**

Longe de porc aux herbes

Poêlée champêtre

Coquillettes à l'emmental

Edam

Fondu Président

Fromage blanc


Roulé au chocolat

Compote de poires

Fruit

Flan nappé au caramel



 Végétarien



Spécialité
du chef



Nouveauté

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Institut St Dominique