

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 01
Fev


Potage Dubarry

Betteraves sauce crémeuse

Salade de penne vinaigrette

Œufs durs mayonnaise

Nuggets de volaille

Sauté de porc
Label au basilic 

Riz au maïs

Haricots verts à la provençale

Yaourt nature sucré

Emmental

Fraidou

Fruit

Liégeois au chocolat

Compote de pommes et cassis


Cocktail de fruits

Liégeois à la vanille



MARDI | 02
Fev

Carottes râpées vinaigrette


Cake aux deux fromages 

Salade piémontaise

potimorche, pomme de terre, tomate, épaule, ciboulette, poivron

Museau vinaigrette

Boulettes de bœuf sauce tomate

Escalope de dinde sauce suprême 

Jeunes carottes

Semoule aux épices

Camembert

Rondelé aux poivres de Madagascar

Fromage blanc

Crêpe au chocolat

Compote de pommes et pêches

Fruit

Entremets à la vanille

JEUDI | 04
Fev

Pâté de foie

Endives aux pommes vinaigrette

Toast napolitain

pain de mie, tomate, emmental, Oignon jaune

Salade sirtaki

Œufs durs béchamel

Chicken Wings rôtis

Epinards à la béchamel

Coquillettes à l'emmental

Vache qui rit

Croûte noire

Fromage frais nature sucré

Pudding

Compote de pommes

Fruit

Yaourt aromatisé


VENDREDI | 05
Fev

Saucisson à l'ail fumé


Sardines à l'huile

Taboulé

Emincé de tomate

Marmite dieppoise 

Cordon bleu

Gratin dauphinois 

Poêlée de brocolis et champignons

Brie


Fromy

Yaourt nature sucré

Fruit

Compote de pommes et bananes

Mousse à la framboise

Flan pâtissier 



Label Rouge



Spécialité du chef



Origine France



Pêche responsable



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Institut St Dominique