

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU

LUNDI | 08
Feb

Chou blanc sauce
fruits rouges (Sarran)

Quiche lorraine

**Carottes râpées
vinaigrette agrumes**

Rillettes de porc

Saucisse de Toulouse au four

Omelette nature



Lentilles Bio

Plat BIO

Ratatouille



Fraidou

Bûchette mi- chèvre

Fromage blanc

Douceur lactée aux cerises

Tarte au citron

Fruit

Compote de poires

MARDI | 09
Feb

Salade de riz
riz, haricot rouge, poivron

Macédoine à la mayonnaise

Céleri et mimolette
du verger (Sarran)

Duo de concombre et maïs

Sauté de veau Marengo

Beignets de calamars
sauce tartare

Courgettes saveur du midi

Farfalle à l'emmental

Yaourt nature sucré

Carré de l'Est

Fondu Président

Fruit

Poire sauce chocolat



Compote pomme fraise

Crème dessert au chocolat

Crème dessert au caramel



JEUDI | 11
Feb

Bouillon de volaille
aux vermicelles

Salade chinoise

haricot mungo, concombre, jambon, feuille de chêne

Coeurs de palmiers vinaigrette

Pamplemousse

Porc au caramel

Nems au poulet

Riz cantonnais

riz, oignon, petit pois, jambon, œuf

Poêlée japonaise

Tomme blanche

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré

Compote de pommes et
bananes

Mousse à la noix de coco

Fruit

**Entremets au
chocolat et orange**

VENDREDI | 12
Feb

Tomate ciboulette

Salade Ninon

feuille de chêne, crevette, ananas, persil, Pomme

Œufs durs sauce cocktail

Cervelas à la vinaigrette

Colin à la bordelaise

Galopin de veau
sauce charcutière

Macaroni à l'emmental

Carottes au cumin

Petit Louis

Fromage frais nature sucré

Mimolette


Fruit


Cake aux chocolats
blanc et noir


**Compote de
pommes et pêches**

Entremets au caramel



 **Végétarien**

 **Produits
locaux**

 **Spécialité
du chef**

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Institut St Dominique