

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

LUNDI | 22
Mar

Coleslaw

Carotte, chou blanc

Pizza au fromage

Andouille cornichons

Taboulé

Rôti de bœuf Label sauce
béarnaise



Nuggets de volaille

Courgettes saveur du midi

Tortis tricolores

Coulommiers

Petit Louis

Fromage frais nature sucré

Yaourt aux fruits

Roulé au chocolat

**Compote de
pommes et pêches**

Fruit

MARDI | 23
Mar

Salade de riz

riz, haricot rouge, poivron

Assiette de salami

Concombre à la crème Bio

Plat BIO

Pain de légumes

Omelette aux fines herbes

Hachis Parmentier

Choux-fleurs persillés

Purée de pommes de terre

Fondu Président

Tomme blanche

Yaourt nature sucré

Fruit

Entremets caramel

Brownie aux noix

Compote de poires



JEUDI | 25
Mar

Potage tomates vermicelles

Maïs aux deux poivrons

Carottes râpées vinaigrette

Rillettes de porc

**Escalope de
poulet sauce curry**

Saucisse de Toulouse au four

Jardinière de légumes

Farfalle

Yaourt nature sucré

Carré de l'Est

Cotentin

Mousse au chocolat

Compote de pommes et cassis

Cocktail de fruits

Fruit

VENDREDI | 26
Mar

Friand au fromage

Endives aux croûtons

Œufs durs mayonnaise

Smoothie à la betterave

**Paupiette de
saumon sauce crème**
Beignets de calamars
sauce tartare

Riz pilaf

Poêlée de brocolis
et champignons

Gouda

Fromage blanc

Petit moulé noix

Banane chocolat belle Hélène

Compote de pommes et
abricots

Mille-feuille à la vanille

Fruit



Label
Rouge



Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Institut St Dominique