

Au menu cette semaine - Déjeuner

Institut SAINT-DOMINIQUE
ROUEN

LE



LUNDI | 29
Mar

Betteraves aux pommes

Œufs durs mayonnaise

Pâté de foie

Concombre vinaigrette

Merguez

Tajine de poulet aux abricots

Semoule à la tomate

Légumes de couscous

Yaourt nature sucré

Mini bonbel

Brie

Fruit

Compote de pommes

Tarte au citron

Liégeois au chocolat

Liégeois à la vanille

MARDI | 30
Mar

Crème aux champignons

Céleri rémoulade

Saucisson sec et cornichon

Torti façon piémontaise
torti, maïs, tomate, épaule

Cordon bleu

Rôti de porc à l'estragon

Printanière de légumes

Pommes campagnardes

Vache qui rit bio

Fromage frais nature sucré

Chèvre buchette

Straciatella

Douceur lactée aux cerises

Compote tous fruits

Fruit

JEUDI | 01
Avr

Emincé de tomate

Salade Ninon

feuille de chêne, Crevette, ananas, persil, Pomme

Toast napolitain

pain de mie, tomate, emmental, Oignon jaune

Pâté de campagne

Blanquette de volaille

Galopin de veau sauce
barbecue

Petits pois et carottes

Riz créole

Petit moulé ail et fines herbes

Mimolette

Yaourt nature sucré

Tarte aux pommes et noix

Ananas au sirop

Compote de pommes et pêches

Fruit

VENDREDI | 02
Avr

Carottes râpées vinaigrette

Macédoine à la mayonnaise

Tartine de fête au thon

Salade chou chou
chou blanc, chou rouge

**Filet de colin
meunière et citron**
Œufs durs gratinés
sauce Mornay

Coquillettes

Epinards à la crème

Fromage blanc

Croûte noire
Rondelé aux poivres
de Madagascar

Fruit

Compote de pommes et
bananes

Flan pâtissier

Salade de fruits



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Institut St Dominique

elior