

Au menu cette semaine - Déjeuner

Institut SAINT-DOMINIQUE
ROUEN

LE



LUNDI | 08
Mar

Potage à la paysanne

purée céleri, pommes de terre, crème, carotte

Concombre vinaigrette

Taboulé

Saucisson à l'ail fumé

Boulettes de bœuf sauce tomate

Pavé de colin à la provençale



Semoule à la tomate Bio

Poelee minute meridionale

Fondu Président

Edam

Yaourt nature sucré

Fruit

Compote de pommes et bananes

Eclair au chocolat

Cocktail de fruits

Eclair au café

MARDI | 09
Mar

Céleri rémoulade

Friand au fromage

Pâté de campagne

Pennes au pistou

farfalle bio, fromage, ail, basilic, tomate

Haut de cuisse de poulet basquaise

Endives Local flamandes au gratin



Riz créole

Flan d'épinards

Carré de l'Est

Cotentin

Fromage blanc

Entremets au chocolat

Compote de pommes et abricots

Mousse aux spéculoos

Fruit

JEUDI | 11
Mar

Carottes râpées vinaigrette

Choux-fleurs sauce gribiche

Mortadelle

Œufs durs mayonnaise

Braisé de paleron RAV



Chipolatas grillées

Puree de pommes de terre

Carottes vichy

Tomme blanche

Yaourt nature sucré

Vache qui rit

Compote de poires

Fruit

Ile flottante



Douceur lactée pomme Tatin

VENDREDI | 12
Mar

Salade aux cœurs de palmier et féta

Salade de pommes de terre

Pizza au fromage

Macédoine à la mayonnaise

Colin pané sauce tartare

Omelette à l'emmental

Ratatouille niçoise

Coquillettes à l'emmental

Fromage frais nature sucré

Coulommiers

Petit Louis

Fruit

Gâteau au yaourt



Flan nappé au caramel

Compote de pommes et cassis



Origine France



Pêche responsable



Produits locaux



Viande racée



Spécialité du chef



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Institut St Dominique

elior

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