

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

LUNDI | 15
Mar

Betteraves mimosa

Pâté de foie

Sardines à l'huile

Crêpe jambon fromage

Cordon bleu

Rôti de porc aux pruneaux

Pennes à l'emmental

Courgettes saveur du jardin

Brie

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré

Fruit

Entremets à la vanille

Compote pomme fraise

Tarte aux pommes

MARDI | 16
Mar

Potage tomates vermicelles

Assiette de salami

Taboulé de quinoa

Duo de concombre et maïs

Saute de boeuf

Vbf madrilene

Chili végétarien

haricot rouge, aubergine Bio, sauce tomate

Gratin de brocolis

sauce béchamel

Riz créole

Fromage blanc

Saint-Paulin

Fromy

Fruit

Pêche Melba

pêche, gelée groseille, crème volumex

Compote tous fruits

Flan pâtissier



JEUDI | 18
Mar

Carottes tarentaise

Carotte, emmental, jambon

Mélange salade noix et pommes

Assiette de jambon cru

Endives aux croûtons

Tartiflette

Noix joue de bœuf forestière

Salade verte

Haricots blancs à la tomate

Fromage frais nature sucré

Emmental

Vache qui rit

Tarte aux myrtilles

Compote de pommes

Fromage blanc
crème de marron

Fruit

VENDREDI | 19
Mar

Tomate vinaigrette

Pain de courgettes

Haricots verts au maïs

Œufs durs mayonnaise

Filet lieu sauce aurore

Filet de merlu meunier et citron

Pommes vapeur

Poêlée de légumes

Rondele nature

Camembert

Yaourt nature sucré

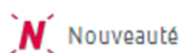
Panna cotta aux framboises

Liégeois au chocolat

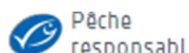
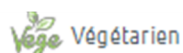
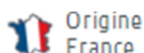
Compote de pommes et
bananes

Fruit

Liégeois à la vanille



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Institut St Dominique

