

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 12  
Avr

Crêpe au fromage  
**Torti tricolores  
à la méditerranéenne**

Pamplemousse

Assiette de salami

Beignets de calamars  
sauce tartare

**Côte de porc  
sauce charcutière**

**Poêlée du jardin**

Semoule à la tomate Bio

Fromage blanc

**Chèvre buchette**

Fraidou

Fruit

Beignet au chocolat et noisettes

**Cocktail de fruits**

Compote de pommes

MARDI | 13  
Avr

Duo de choux blanc et rouge

**Concombre à la crème Bio**

*Plat BIO*

Museau vinaigrette

Œufs durs mayonnaise

Escalope de dinde  
à la crème ciboulette

**Spaghetti à la bolognaise**

Spaghettis

**Petits pois et carottes**

Petit Louis

**Croûte noire**

Yaourt nature sucré

**Entremets au caramel**

Mousse aux spéculoos

Compote de pommes et pêches

Fruit

JEUDI | 15  
Avr

Cake aux légumes



Poireaux vinaigrette

**Tomate vinaigrette bio**

*Plat BIO*

Mortadelle

Rôti de bœuf



**Chipolatas aux herbes**

**Purée de pommes de terre**

Flan de blettes

Fromage frais nature sucré

**Coulommiers**

Petit moulé ail et fines herbes

Fruit

Tarte au citron

**Compote pomme fraise**

Yaourt aromatisé

VENDREDI | 16  
Avr

Pâté de campagne

**Carottes râpées vinaigrette**

Salade de riz

*riz, haricot rouge, poivron*

Toast napolitain

*pain de mie, tomate, emmental, Oignon jaune*

**Stick de poisson pané**



Palette de porc à la provençale

**Julienne de légumes  
saveur antillaise**

Macaroni à l'emmental

**Carré de l'Est**

Mini bonbel

Yaourt nature sucré

**Compote tous fruits**

Roulé au chocolat

Douceur lactée pomme Tatin

Fruit



Spécialité  
du chef



Origine  
France



Pêche  
responsable

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Institut St Dominique