

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 26  
Avr

Betteraves à l'échalote  
Saucisson sec et cornichon  
**Tomate vinaigrette bio**  
*Plat BIO*  
Œufs durs mayonnaise  
**Cordon bleu**  
Rôti de bœuf   
**Pommes frites**  
Poêlée de légumes verts  
*brocoli, haricot vert, petit pois, courgette*  
**Petit moulé**  
Mimolette  
Yaourt nature sucré  
Fruit  
Compote de pommes et bananes  
**Entremets à la vanille**  
Tarte au chocolat




MARDI | 27  
Avr

Friand au fromage  
Rillettes de porc  
Macédoine à la mayonnaise  
**Concombre au maïs**  
**Omelette nature**   
Kefta d'agneau au curry  
**Semoule aux épices**  
Courgettes à la provençale  
Fromage frais nature sucré  
**Gouda**  
Mini bonbel  
**Compote de pommes et cassis**  
Crêpe au sucre  
Abricots au sirop  
Fruit

JEUDI | 29  
Avr

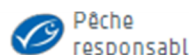
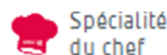
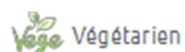
**Carottes râpées vinaigrette**  
Radis beurre  
Quiche lorraine  
Pâté de foie  
**Escalope de porc à l'ananas**  
Chicken Wings rôtis  
**Pennes à l'emmental**  
Choux-fleurs en gratin  
**Tomme blanche**  
Fromage blanc  
Cotentin  
Compote de poires  
Fruit  
**Grillé aux pommes**  
Entremets à la pistache

VENDREDI | 30  
Avr

**Salade de penne vinaigrette**  
Saucisson à l'ail fumé  
Chou-fleur sauce aurore  
Cake aux deux fromages   
**Nuggets de poisson sauce tartare**   
Filet de cabillaud sauce crème   
**Julienne de légumes**  
Gratin de pommes de terre  
**Camembert**  
Fondue Président  
Yaourt nature sucré  
Fruit  
**Compote de pommes et abricots**  
Mousse au nougat  
Crème dessert au chocolat



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe



Institut St Dominique

