

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 03
Mai

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

Pamplemousse

Assiette de salami

Beignets de calamars
sauce tartare
**Côte de porc
sauce charcutière**

Semoule à la tomate Bio
Plat BIO

Haricots verts

Bûchette mi- chèvre

Fraidou

Fromage blanc

Fruit

Beignet au chocolat et noisettes

Compote de pommes

Cocktail de fruits

MARDI | 04
Mai

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

Croûte noire

Petit Louis

Yaourt nature sucré

Fruit

Entremets au caramel

Mousse aux spéculoos

Compote de pommes et pêches

JEUDI | 06
Mai

Pain de légumes
fromage blanc, semoule, œuf, carotte, Sauce aneth,
Poireaux vinaigrette

Tomate Bio
Plat BIO

Mortadelle

Rôti de dinde sauce chasseur

Chipolatas aux herbes

Puree de pommes de terre

Flan de blettes

Fromage frais nature sucré

Coulommiers

Petit moulé ail et fines herbes

Compote pomme fraise

Tarte au citron

Yaourt aromatisé

Fruit

VENDREDI | 07
Mai

Pâté de campagne

Carottes râpées

Toast napolitain
pain de mie, tomate, emmental, Oignon jaune

Salade de riz

riz, haricot rouge, poivron

**Pesca de poisson
pané et citron**

Palette de porc à la provençale

Macaroni à l'emmental

Printanière de légumes

Carré de l'Est

Mini bonbel

Yaourt nature sucré

Douceur lactée pomme Tatin

Compote tous fruits

Roulé au chocolat

Fruit



Produits
locaux



Pêche
responsabl

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