

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 13
Sep

Emincé de tomate

Saucisson sec et
cornichon



Choux-fleurs sauce gribiche

Torti façon piémontaise

torti, maïs, tomate, épaule

Chicken Wings rôtis

Andouillette sauce moutarde

Pommes campagnardes

Poêlée champêtre

Mimolette

Yaourt nature sucré

Petit Louis

Corbeille de fruits



Tarte aux pommes et noix

Compote de poires

Flan nappé au caramel

MARDI | 14
Sep

Pastèque bio

Plat BIO
Carottes Local
râpées aux raisins



Taboulé

Assiette de salami

Pavé de colin
sauce safranée



Viennoise de dinde

Ratatouille

Coquillettes à l'emmental

Camembert

St moret bio



Fromage frais nature sucré

Compote pomme fraise

Mousse à la framboise

Corbeille de fruits



Crème dessert au chocolat

Crème dessert au caramel

JEUDI | 16
Sep

Museau vinaigrette

Pizza au fromage

Céleri rémoulade



Concombre au maïs

Saute de boeuf
Vbf mironton



Palette de porc sauce diable

Courgettes saveur du midi

Riz créole

Fromy

Chèvre buchette

Fromage blanc

Entremets à la pistache

Compote de pommes et
abricots

Corbeille de fruits



Eclair au chocolat

Eclair au café

VENDREDI | 17
Sep

Smoothie à la betterave

Salade de riz

riz, haricot rouge, poivron

Œufs durs mayonnaise

Pâté de foie

Blanquette de colin



Hachis Parmentier

Purée de pommes de terre

Choux-fleurs en gratin

Yaourt nature sucré

Petit moulué noix

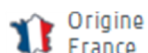
Croûte noire

Douceur lactée au citron

Poire au chocolat

Compote tous fruits

Corbeille de fruits



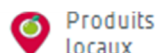
Origine
France



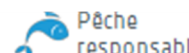
Verger
EcoRespon



Bio



Produits
locaux



Pêche
responsabl



Origine
France



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