

Au menu cette semaine - Déjeuner

Institut SAINT-DOMINIQUE
ROUEN

LE JOUR DU 

LUNDI | 20
Sep

Betteraves mimosa

Farfalle au pistou
farfalle, fromage, ail, basilic, tomate

Roulade aux olives

Quiche lorraine

Sauté de dinde à la basquaise

Saucisse fumée 

Lentilles

Flan de courgettes

Coulommiers

Fromage fondu à l'emmental

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits 

Entremets au chocolat

Beignets aux pommes

Compote de pommes et
bananes

MARDI | 21
Sep

Œufs durs mayonnaise

Pâté de campagne

Emincé de tomate

Poireaux vinaigrette

Rôti de veau
sauce forestière

Beignets de poisson
sauce tartare 

Jeunes carottes

Riz de Camargue safrané 

Fromage blanc

Mini bonbel

Tomme blanche

Compote de
pommes et pêches

Corbeille de fruits 

Gâteau au chocolat

Pêche Melba

pêche, gelée groseille, crème volumex

JEUDI | 23
Sep

Pastèque

Cake aux deux fromages 

Macédoine à la mayonnaise

Carottes râpées Bio
vinaigrette aux agrumes 

Œufs gratinés au thym et
aux oignons 

Boulettes de bœuf sauce tomate

Duo de haricots
verts et haricots beurres

Semoule aux épices

Fraidou

Edam

Fromage frais nature sucré

Flan pâtissier

Yaourt aromatisé

Compote de pommes

Corbeille de fruits 

VENDREDI | 24
Sep

Friand au fromage

Salade piémontaise

pomme de terre, tomate, épaule, ciboulette, poivron

Chou blanc sauce échalotes

Saucisson à l'ail fumé 

Colin sauce bouillabaisse

Nuggets de volaille 

Torti à l'emmental

Epinards à la crème

Brie

Yaourt nature sucré

Cotentin

Corbeille de fruits 

Compote de pommes et cassis

Stracciatella au Daim

Ananas au sirop

 Origine
France

 Verger
EcoRespon

 Produits
locaux

 Origine
France

 Pêche
responsabl

 Indication
Géo. Proté

 Spécialité
du chef

 Bio

 Végétarien  Nouveauté



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

elior 