

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 04
Oct

Pizza au fromage

Salade haricots verts

Pâté de foie

Taboulé de quinoa

Saute de boeuf Vbf madrilene

Gratin de la mer

Cube colin, Vdt bland, crème, champignons,

Pommes boulangères

Julienne de légumes

Yaourt nature sucré

Edam

Petit moulé

Corbeille de fruits

Mousse à la framboise

Compote de pommes et cassis

Flan nappé au caramel

MARDI | 05
Oct

Andouille cornichons

Carottes Local râpées au maïs

Œufs durs mayonnaise

Salade de lentilles

lentille, croutons, bûchette, miel, coriandre

Palette de porc à la provençale

Kefta d'agneau au raz-el-hanout

Printanière de légumes

Semoule aux raisins

Coulommiers

Fromage fondu à l'emmental

Yaourt nature sucré

Grillé aux pommes

Compote de pommes et
bananes

Corbeille de fruits

Entremets à la pistache

JEUDI | 07
Oct

Friand à la viande

Museau vinaigrette

Tomates sauce mangue (Sarran)

Coquillettes sauce cocktail

Chicken Wings rôtis

Endives flamande au gratin

Carottes persillées

Riz créole

Bûchette mi- chèvre

Cotentin

Fromage blanc

Corbeille de fruits

Panna cotta au
citron et framboises

Compote de pommes

Cocktail de fruits

VENDREDI | 08
Oct

Concombre vinaigrette

Salade de riz

riz, haricot rouge, poivron

Radis beurre

Assiette de salami

Filet de cabillaud sauce crème estragon

Spaghetti à la bolognaise

Spaghettis

Epinards à la crème

Fraidou

Yaourt nature sucré

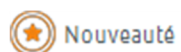
Croûte noire

Compote de pommes et pêches

Abricots à la crème anglaise

Gâteau au yaourt

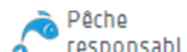
Corbeille de fruits



Nouveauté



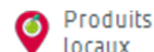
Origine
France



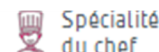
Pêche
responsabl



Verger
EcoRespon



Produits
locaux



Spécialité
du chef



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