

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

LUNDI | 06
Sep

Concombre vinaigrette

Melon Bio

Plat BIO

Coquillettes sauce cocktail

Pâté de campagne

Cordon bleu

Rôti de porc au jus

Purée de pommes de terre

Haricots verts à la provençale

Yaourt nature sucré

Brie

Cotentin

Corbeille de fruits

Cocktail de fruits

Compote de pommes

Liégeois au chocolat

Liégeois à la vanille

MARDI | 07
Sep

Quiche lorraine

Œufs durs mayonnaise

Céleri rémoulade

Saucisson à l'ail fumé

Spaghetti à la carbonara

Omelette nature

Spaghettis

Piperade

Tomme blanche

Rondele nature

Fromage blanc

Grillé aux pommes

Compote de pommes et
bananes

Pêche Melba

pêche, gelée groseille, crème volumex

Corbeille de fruits

JEUDI | 09
Sep

Friand au fromage

Betteraves à l'échalote

Cervelas à la vinaigrette

Carottes râpées

**Galopin de veau sauce
barbecue**

Tajine de poulet aux abricots

Légumes de couscous

Semoule Bio

Plat BIO

Fondou Président

Carré de l'Est

Fromage frais nature sucré

Corbeille de fruits

Mousse au chocolat

Yaourt aromatisé

Compote de pommes et cassis

VENDREDI | 10
Sep

Macédoine à la mayonnaise

Pain de légumes

Rillettes de porc

Tomate Bio ciboulette

Plat BIO

**Filet de colin
meunière et citron**

Rôti de dinde
cuit sauce basquaise

Jardinière de légumes

Gratin dauphinois

Emmental français

Yaourt nature sucré

Fraidou

Compote de pommes et pêches

Salade de fruits

Panna cotta aux framboises

Corbeille de fruits



Verger
EcoRespon



Produits
locaux



Origine
France



Végé
Végétarien



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