

Au menu cette semaine - Déjeuner

Institut SAINT-DOMINIQUE
ROUEN

LE JOUR DU Végé

LUNDI 18 Oct

Potage de légumes mijotés
Betteraves sauce crémeuse
Assiette de salami
Salade piémontaise
pomme de terre, tomate, épaule, ciboulette, poivron,
Omelette nature 
Paupiette de veau sauce charcutière
Penne
Ratatouille
Fondus Président
Emmental
Yaourt nature sucré
Corbeille de fruits 
Poire au miel
Mousse aux spéculoos
Compote de pommes et bananes

MARDI 19 Oct

Saucisson à l'ail
Céleri rémoulade
Lentilles vinaigrette terroir
Toast napolitain
pain de mie, tomate, huile, emmental, oignon
Côte de porc à l'ananas 
Chili con carne
boeuf, haricot rouge, oignon, tomate, maïs, poivron
Flan de blettes
Riz créole
Fromage blanc
Petit moulu 
Coulommiers
Flan pâtissier
Compote de pommes et pêches
Corbeille de fruits 
Entremets au chocolat

JEUDI 21 Oct

Carottes râpées vinaigrette 
Macédoine à la mayonnaise
Pâté de campagne
Friand au fromage
Tajine de poulet aux abricots
Viennoise de dinde
Semoule à la tomate Bio 
Petits pois et carottes
Fraidou
Mimolette
Yaourt nature sucré
Salade de fruits
Compote de poires
Corbeille de fruits 
Crème dessert au chocolat
Crème dessert à la vanille

VENDREDI 22 Oct

Concombre à la crème
Cervelas à la vinaigrette 
Endives vinaigrette agrumes
Œufs durs mayonnaise
Pavé de colin sauce Nantua 
Hachis Parmentier
Purée de pommes de terre
Poêlée de brocolis et champignons
Fromage blanc
Bûchette mi- chèvre
Mini bonbel
Corbeille de fruits 
Compote de pommes et cassis
Stracciatella
Muffin tulipe choco pepites chocolat



 Végétarien

 Vergers EcoRespon

 Critère Qualité Ce

 Durable

 Produits locaux

 Bio

 Origine France

 Pêche responsable

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Institut St Dominique

elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine