

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 08  
Nov

## Pamplemousse

Betteraves à l'échalote

Quiche lorraine

Pâté de foie

Saucisse fumée

**Escalope de poulet  
gratinée aux champignons**

**Lentilles**

Poêlée de légumes verts

*brocoli, haricot vert, petit pois, courgette*

Vache qui rit bio

**Saint-Paulin**

Yaourt nature sucré

**Cocktail de fruits**

Compote de pommes et cassis

Corbeille de fruits



Crème dessert au chocolat

Crème dessert à la vanille

MARDI | 09  
Nov

Céleri rémoulade



Concombre à la crème Bio

*Plat BIO*

**Macédoine à la vinaigrette**

Rillettes de porc

Rôti de bœuf



**Nuggets de volaille**

**Carottes saveur du jardin**

Riz à la sauce tomate

**Tomme blanche**

Fromage blanc

Fondu Président

**Mousse au chocolat**

Douceur lactée aux cerises

Corbeille de fruits



Compote de poires

VENDREDI | 12  
Nov

Potage poireaux  
pommes de terre

**Carottes râpées  
vinaigrette**

Saucisson sec et cornichon



Farfalle à la catalane

**Pavé de colin sétoise**



Boulettes de  
bœuf sauce piquante

**Semoule berbère**

Gratin de brocolis  
sauce béchamel

Yaourt nature sucré

Cotentin

**Bûchette mi- chèvre**

**Tarte aux pommes et noix**

Compote de pommes et pêches

Corbeille de fruits



Rocher coco chocolat



Origine  
France



Verger  
EcoRespon



Produits  
locaux



Origine  
France



Pêche  
responsabl



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