

# Au menu cette semaine - Déjeuner

## LE JOUR DU Végé

LUNDI | 22 Nov

Betteraves

Potage au potiron

**Duo de saucissons**

*saucisson nature et fumé*

Salade chou chou

*chou blanc, chou rouge*

**Omelette portugaise**

Merguez

**Piperade**

Semoule aux épices

Fromage blanc

Rondelé nature

**Emmental français**

Corbeille de fruits

**Mousse aux Spéculoos**

Compote pommes bananes

Flan vanille caramel

MARDI | 23 Nov

**Concombre bio alpin**

Salade Ninon

*feuille de chêne, crevette, ananas, persil,*

Mortadelle

Salade piémontaise

*pomme de terre, tomate, épaule, ciboulette, poivron,*

Braisé de paleron

**Cordon bleu**

Haricots verts

**Coquillettes**

**Coulommiers**

Pavé 1/2 sel

Yaourt nature sucré

Gâteau yaourt et pommes

**Compote pommes cassis**

Entremets à la pistache

Corbeille de fruits

JEUDI | 25 Nov

**Œufs durs mayonnaise**

Salade pépinettes  
saumon aneth

Pâté de foie

Chou blanc sauce échalote

**Escalope de dinde  
à la crème ciboulette**

Boudin noir aux pommes

**Jeunes carottes**

Gratin de pommes de terre

Fromage blanc

**Gouda**

Fraidou

Corbeille de fruits

**Poire Belle-Hélène**

*poire, sauce chocolat, crème fouettée, amande*

Brownie

Compote de pommes

VENDREDI | 26 Nov

Pizza au fromage

**Carottes râpées  
vinaigrette**

Coquillettes sauce cocktail

Museau vinaigrette

**Brochette de colin pané**

Grillade de porc aux herbes

**Riz aux petits légumes**

Epinards à la crème

Fondue Président

**Chèvre buchette**

Yaourt nature sucré

**Salade de fruits  
à la fleur d'oranger**

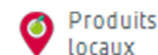
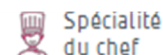
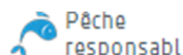
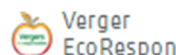
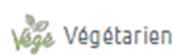
Compote pommes pêches

Beignet chocolat noisette

Corbeille de fruits



Origine France



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