

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI 29  
Nov

**Carottes râpées  
vinaigrette**



Pamplemousse

Salade de riz  
*riz, haricot rouge, poivron*  
Rillettes de porc

**Spaghetti bolognaise (Sarran)**

Escalope de volaille grillée

Printanière de légumes

Spaghetti

Cotentin

Yaourt nature sucré

**Saint-Paulin**

**Compote tous fruits**

Pêche Melba  
*pêche, gelée groseille, crème volumex*  
Corbeille de fruits



Liégeois au chocolat

Liégeois à la vanille

MARDI 30  
Nov

Andouille cornichons

**Macédoine à la mayonnaise**

Smoothie à la betterave

Quiche lorraine

**Sauté de veau Marengo**



Beignet de poisson  
sauce tartare

**Flan de blettes**

Pommes cubes rissolées

Fromage blanc

Petit moulé

**Camembert**

Mousse cacao  
noix de coco



**Ananas au sirop**

Compote pommes pêches

Corbeille de fruits



JEUDI 02  
Dec

Cake aux deux fromages



Chou blanc sauce échalote

Roulade aux olives

**Salade de maïs**

Noix de joue de bœuf forestière

**Boulettes kefta au cumin**

Fondue de poireaux

**Semoule aux épices**

**Carré de l'est**

Vache qui rit

Yaourt nature sucré

**Gâteau au yaourt**



Douceur lactée pomme Tatin

Corbeille de fruits



Compote pommes fraises

VENDREDI 03  
Dec

Pâté de foie

Œufs durs mayonnaise



**Crudités râpées aux épices**  
*carotte, céleri*

Soupe de légumes mijotés

**Pavé de colin  
à la crème de persil**



Hachis Parmentier

**Purée de pommes de terre**

Duo brocolis &  
chou-fleur aux amandes

Fromage blanc

P'tit Louis

**Edam**

Corbeille de fruits



Compote pommes cassis

**Grillé aux pommes**

Entremets à la vanille



Produits  
locaux

Verger  
EcoRespon

Origine  
France

Pêche  
responsabl

Nouveauté

Spécialité  
du chef

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Institut St Dominique