

Au menu cette semaine - Déjeuner

Institut SAINT-DOMINIQUE
ROUEN

LE



LUNDI | 06
Dec

Taboulé

Chou blanc sauce échalote

Duo concombre maïs

Pâté de campagne

Viennoise de dinde

Paupiette de
saumon sauce crème

Chou-fleur en gratin

Penne

Coulommiers

Yaourt nature sucré

Fondue Président

Compote de pommes

Abricot au sirop

Corbeille de fruits



Mousse au cacao

MARDI | 07
Dec

Chou rouge maïs vinaigrette

Œufs durs mayonnaise



Salade de pommes de terre

Friand au fromage

Sauté de bœuf au paprika



Endive flamande en gratin

Carottes berbères

Gratin dauphinois



Tomme blanche

Pavé 1/2 sel

Yaourt nature sucré

Yaourt aux fruits

Beignet pomme

Compote pommes bananes

Corbeille de fruits



JEUDI | 09
Dec

Endives aux
pommes et noix



Coleslaw

carotte, chou blanc

Duo de saucissons

saucisson nature et fumé



Velouté de champignons

Blanquette de volaille

Poisson en papillote



Riz créole

Julienne de légumes

Fromage blanc

Mini bonbel

Brie

Entremets au chocolat

Compote pommes abricots

Corbeille de fruits



Gâteau marbré



VENDREDI | 10
Dec

Salade de penne vinaigrette

Betterave vinaigrette agrume

Saucisson sec et
cornichons



Chou-fleur sauce aurore

**Filet de colin
meunière et citron**

Omelette nature



Ratatouille

Semoule berbère

Yaourt nature sucré

Croûte noire

Rondelé ail fines herbes

Corbeille de fruits



Ile flottante

Compote tous fruits

Tarte amandine poires



Verger
EcoRespon

Spécialité
du chef

Origine
France

Origine
France

Pêche
responsabl

Végé
Végétarien

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