

Au menu cette semaine - Déjeuner

Institut SAINT-DOMINIQUE
ROUEN

LE



LUNDI | 10
Jan

Céleri rémoulade aux pommes

Endives vinaigrette agrumes

Salade de pommes
de terre au curry

Assiette de salami



Saucisse de Toulouse au four

Filet lieu sauce aurore



Lentilles

Brocolis aux deux poivrons

Mimolette

P'tit Louis

Fromage blanc

Compote de pommes

Pêche Melba

pêche, gelée groseille, crème volumex

Corbeille de fruits



Liégeois au chocolat

Liégeois à la vanille

MARDI | 11
Jan

Potage tomates vermicelles

Betterave vinaigrette agrume

Carottes locales râpées au maïs

Cornet de jambon
à la parisienne



Rôti de bœuf



Spaghetti à la carbonara

Printanière de légumes

Spaghetti

Brie

Rondelé nature

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



Tarte aux poires

Entremets à la vanille

Compote tous fruits

JEUDI | 13
Jan

Torti façon piémontaise

torti, maïs, tomate, épaule

Salade mexicaine

Œufs durs mayonnaise

Rillettes de porc

Nuggets de volaille

Grillade de porc
local à l'oseille



Epinards à la béchamel

Pommes smile

Fromage blanc

Gouda

Petit moulé ail et fines herbes

Corbeille de fruits



Compote pommes pêches

Entremets au caramel

Brownie aux noix



VENDREDI | 14
Jan

Salade Ninon

feuille de chêne, crevette, ananas, persil,



Coleslaw

carotte, chou blanc

Cervelas à la vinaigrette



Crêpe au fromage

Beignet calamar sauce tartare

Omelette nature



Riz Bio à la sauce tomate

Poêlée de brocolis
et champignons

Fondu Président

Camembert

Yaourt nature sucré

Compote pommes fraises

Mousse aux Spéculoos

Corbeille de fruits



Pomme au four



Produits
locaux



Pêche
responsable



Verger
EcoRespon



Origine
France



Origine
France



Spécialité
du chef



Origine
France



Végétarien

Institut St Dominique

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

elior

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