

Au menu cette semaine - Déjeuner

Institut SAINT-DOMINIQUE
ROUEN

LE



LUNDI | 21
Fev

Betteraves

Quiche lorraine

Salade de penne vinaigrette

Assiette de salami

Cordon bleu

Gratin de la mer

colin, vin, crème, champignon, moule,



Riz à la sauce tomate

Poêlée de brocolis
et champignons

Coulommiers

Fromage blanc

Cotentin

Corbeille de fruits



Cocktail de fruits

Tarte au chocolat

Compote pommes cassis

MARDI | 22
Fev

Carottes râpées vinaigrette

Cornet de jambon
à la parisienne

Duo de saucissons

saucisson nature et fumé

Poireaux vinaigrette



Spaghetti à la bolognaise

Rôti de porc
sauce moutarde



Spaghetti

Petits pois carottes

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré

Gouda

Entremets au chocolat

Gâteau marbré

Corbeille de fruits

Compote pommes bananes



JEUDI | 24
Fev

Pâté de foie

Œufs durs mayonnaise

Taboulé

Velouté carotte coco curcuma

Merguez

Tajine de poulet aux figues

Légumes de couscous

Semoule berbère

Yaourt nature sucré

Croûte noire

Fraidou

Beignet chocolat noisette

Compote pommes abricots

Corbeille de fruits



Douceur lactée pomme Tatin

VENDREDI | 25
Fev

Chou blanc sauce échalote

Endives vinaigrette caramel

Pizza au fromage

Macédoine à la mayonnaise

Filet de colin
meunière et citron

Œufs durs béchamel



Gratin de brocolis béchamel

Pommes vapeur

Fromage blanc

Brie

Vache qui rit

Mousse aux Spéculoos

Compote de pommes

Corbeille de fruits



Yaourt aromatisé



Pêche
responsable

Verger
EcoRespon

Produits
locaux

Origine
France

Spécialité
du chef

Végé
Végétarien

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

elior