

Au menu cette semaine - Déjeuner

Institut SAINT-DOMINIQUE
ROUEN

LE



LUNDI | 28
Feb

Duo concombre maïs

Saucisson sec et
cornichons
Chou rouge sauce
mangue (Sarran)
Salade de maïs



Sauté de bœuf mironton



Kefta d'agneau au raz-el-hanout

Haricots verts flageolets

Semoule berbère

Yaourt nature sucré

Emmental

Petit moulé

Corbeille de fruits



Mousse au chocolat

Entremets à la pistache

Compote tous fruits

MARDI | 01
Mar

Pain de légumes

Pâté de campagne
Torti tricolores
à la méditerranéenne
Tartine savoyarde
pain, Béchamel lardons, emmental

Boudin noir aux pommes



Hachis Parmentier

Purée de pommes de terre

Chou-fleur en gratin

Tomme blanche

Pavé 1/2 sel

Fromage blanc

Compote pommes pêches

Pudding à la crème

Corbeille de fruits



Crème dessert au chocolat

Crème dessert à la vanille

JEUDI | 03
Mar

Betterave mimosa

Carottes Bio râpées

Plat Bio

Potage de légumes
légumes, pomme de terre
Rillettes de porc

Sauté de dinde à la basquaise

Paupiette de
saumon sauce crème

Coquillettes

Jeunes carottes saveur du midi

Camembert

Fondu Président

Fromage blanc

Corbeille de fruits



Panna cotta

Flan pâtissier

Compote pommes fraises

VENDREDI | 04
Mar

Oufs durs mayonnaise

Céleri rémoulade aux pommes

Salade de pommes
de terre au curry

Friand au fromage

Beignet de poisson
sauce tomate



Omelette à l'emmental



Ratatouille

Riz de grand-mère

Yaourt nature sucré

Edam

P'tit Louis

Gâteau au yaourt
à la vanille



Salade de fruits tropicale

Corbeille de fruits



Compote pommes bananes



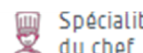
Origine
France



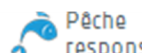
Origine
France



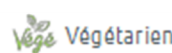
Verger
EcoRespon



Spécialité
du chef



Pêche
responsabl



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