

# Au menu cette semaine - Déjeuner

Institut SAINT-DOMINIQUE  
ROUEN

LE



LUNDI | 14  
Mar

## Maïs aux deux poivrons

Chou blanc sauce échalote

Assiette de salami

Salade de riz

*riz, haricot rouge, poivron*

Andouillette sauce  
moutarde à l'ancienne

Viennoise de dinde

Pommes frites

Carottes Vichy

*Plat bio*

Petit moulé ail et fines herbes

Carré de l'est

Yaourt nature sucré

Mousse à la framboise

Douceur lactée au citron

Corbeille de fruits



Compote de pommes

MARDI | 15  
Mar

Salade de pommes  
de terre aux légumes

**Coleslaw**

*carotte, chou blanc*

Potage tomates vermicelles

Rillettes de saumon



Sauté de bœuf madrilène



Croquettes de poisson à l'ail

Duo de haricots

Semoule à la tomate

Fromy

Fromage blanc

Mimolette

Corbeille de fruits



Compote tous fruits

Tarte au chocolat

Yaourt aux fruits

JEUDI | 17  
Mar

Quiche lorraine

Céleri rémoulade

Museau vinaigrette

Concombre vinaigrette

Chicken wings rôtis

Grillade de  
porc aux herbes



Gratin de courgettes

Farfalle à l'emmental

Tomme blanche

Fromage blanc

Rondelé ail fines herbes

Cake vanille



Corbeille de fruits



Compote pommes pêches

Liégeois à la vanille

Liégeois au chocolat

VENDREDI | 18  
Mar

Œufs durs mayonnaise

Haricots verts au maïs

Carottes râpées vinaigrette



Torti façon piémontaise

*torti, maïs, tomate, épaule*

Omelette aux  
fines herbes



Beignet de poisson  
sauce tartare



Riz de grand-mère

Poêlée de brocolis  
et champignons

Fraidou

Coulommiers

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



Mille-feuilles au chocolat

Entremets au caramel

Compote pommes bananes



Verger  
EcoRespon

Pêche  
responsabl

Origine  
France

Origine  
France

Nouveauté

Produits  
locaux

Végetarien

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