

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

LUNDI | 07
Mar

Potage de légumes mijotés

Betteraves

Salade de penne vinaigrette

Saucisson à l'ail fumé



Merguez

Tajine de poulet aux abricots

Semoule berbère

Légumes de couscous

Fromage blanc

Petit moulé ail et fines herbes

Croûte noire

Corbeille de fruits



Tarte pommes noix

Compote pommes cassis

Flan vanille caramel

MARDI | 08
Mar

Œufs durs mayonnaise



Endives à la mimolette

Poireaux vinaigrette

Mortadelle

Omelette nature



Emincé de dinde basquaise

Petits pois carottes

Riz pilaf

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Bûchette mi-chèvre

Compote de pommes

Mousse aux Spéculoos

Corbeille de fruits



Gâteau de semoule

JEUDI | 10
Mar

Carottes râpées vinaigrette



Cornet de jambon
à la parisienne

Pâté de foie

Taboulé

Rôti de bœuf



Macaroni à la carbonara

épaule, macaroni, huile, crème, emmental, lardon,

Poêlée du jardin

Macaroni à l'emmental

Gouda

Yaourt nature sucré

Cotentin

Compote pommes fraises

Gâteau marbré



Corbeille de fruits



Pêche Melba

pêche, gelée groseille, crème volumex

VENDREDI | 11
Mar

Pain de courgettes

Chou fleur sauce du verger

Céleri rémoulade

Pizza au fromage

Œufs durs gratinés
sauce aurore

Nuggets de poisson sauce tartare



Julienne de légumes

Pommes vapeur

Fromage blanc

Vache qui rit

Brie

Corbeille de fruits



Yaourt aux fruits

Compote pommes abricots

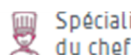
Entremets au chocolat



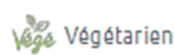
Origine
France



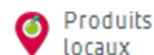
Verger
EcoRespon



Spécialité
du chef



Végé
Végétarien



Produits
locaux



Origine
France



Pêche
responsabl



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