

Au menu cette semaine - Déjeuner

Institut SAINT-DOMINIQUE
ROUEN

LUNDI | 21
Mar

Salade piémontaise

pomme de terre, tomate, épaule, ciboulette, poivron,

Céleri rémoulade

Duo de saucissons

saucisson nature et fumé

Endives aux
pommes et noix



Grilladou de bœuf au poivre

Côte de porc
sauce charcutière



Petits pois carottes

Purée de pommes de terre

Camembert

Fondue Président

Fromage blanc

Compote de pommes

Corbeille de fruits



Mousse à la noix de coco

Crème dessert au chocolat

MARDI | 22
Mar

Salade de riz

riz, haricot rouge, poivron

Maïs aux deux poivrons

Œufs durs mayonnaise



Betteraves

Saucisse de Toulouse au four

Rôti de dinde sauce forestière

Gratin de courgettes

Lentilles

Yaourt nature sucré

Petit moulé

Brie

Corbeille de fruits



Salade de fruits
à la grenadine



Compote pommes cassis

Ile flottante



JEUDI | 24
Mar

Penne à l'italienne

Potage italien

Mortadelle

**Carottes râpées
mozzarella**



Pizza paysanne

Escalope de poulet à
l'italienne



Salade verte

Poêlée de légumes

Yaourt nature sucré

Rondelé ail fines herbes

Gorgonzola AOP



Tomme blanche

Gaufre fantasia

Compote pommes fraises

Corbeille de fruits



Stracciatella au Daim

VENDREDI | 25
Mar

Concombre à la crème Bio

Plat BIO

Toast napolitain

pain de mie, tomate, huile, emmental, oignon

Macédoine à la mayonnaise

Taboulé

**Beignet calamar
à la romaine sauce aioli**

Œufs durs à la florentine

Torsade

Piperade

Chèvre buchette

Fromage blanc

Vache qui rit

Entremets à la pistache

Compote pommes pêches

Corbeille de fruits



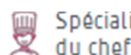
Grillé aux pommes



Origine
France



Verger
EcoRespon



Spécialité
du chef



Nouveauté



Produits
locaux



App.
Origine Pr



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Institut St Dominique



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