

Au menu cette semaine - Déjeuner

Institut SAINT-DOMINIQUE
ROUEN

LE



LUNDI | 28
Mar

Salade de pommes de terre

Chou blanc sauce échalote

Pâté de foie

Œufs durs mayonnaise



Spaghetti à la bolognaise



Pavé de colin

Spaghetti

Blettes au gratin
sauce béchamel

Emmental

Yaourt nature sucré

Pavé 1/2 sel

Tarte aux pommes

Entremets à la vanille

Corbeille de fruits



Compote pommes cassis

MARDI | 29
Mar

Potage tomates vermicelles

Cake aux deux fromages



Assiette de salami

Concombre et maïs Bio

Plat BIO

Sauté de bœuf madrilène



Chicken wings rôtis

Haricots verts flageolets

Pommes frites

Fromage blanc

Coulommiers

P'tit Louis

Corbeille de fruits



Mousse au chocolat

Compote pommes bananes

Yaourt aromatisé

JEUDI | 31
Mar

Cervelas à la vinaigrette



Quiche lorraine

Poireaux vinaigrette

Taboulé

Chipolatas grillées

Paupiette de
veau sauce chasseur

Poêlée de légumes

haricots, chou-fleur, champignon, courgette

Purée de pommes de terre

Fraidou

Yaourt nature sucré

Mimolette

Compote pommes pêches

Douceur lactée aux cerises

Corbeille de fruits



Pudding à la crème

VENDREDI | 01
Avr

Chou-fleur sauce aurore

Carottes râpées vinaigrette



Rillettes de saumon



Salade mexicaine

Poissonnette



Omelette aux fines herbes



Riz créole

Epinards à la crème

Fromage blanc

Carré de l'est

Fromy

Corbeille de fruits



Gâteau au yaourt et
pomme

Cocktail de fruits

Compote tous fruits

Spécialité
du chef

Origine
France

Pêche
responsable

Verger
EcoRespon

Origine
France

Produits
locaux

Végé
Végétarien



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