Au menu cette semaine -Déjeuner

Institut SAINT-DOMINIQUE ROUEN

LUNDI 25 Avr

Carottes râpées vinaigrette
Duo de riz et blé sauce enrobante aurore
Duo de saucissons
saucisson nature et fumé
Endives aux pommes vinaigrette

Spaghetti à la carbonara
Filet de lieu sauce citron

Spaghetti
Gratin de brocolis béchamel

Vache qui rit
Yaourt nature sucré
Coulommiers

Compote de pommes
Mousse à la framboise
Corbeille de fruits
Douceur lactée au citron

MARDI 26 Avr

Friand au fromage
Rillettes de porc
Salade pépinette tomate confite
Salade de maïs

Sauté de bœuf au paprika
Nuggets de poisson

Riz à la sauce tomate
Petits pois carottes

Fromage blanc
Tomme blanche
Petit moulé ail et fines herbes

Compote pommes abricots
Yaourt aux fruits
Corbeille de fruits
Gateau au yaourt et pomme

JEUDI 28 Avr

Tomates sauce fruits rouges
Pain de courgettes
Pamplemousse
Quiche lorraine

Boulettes d'agneau sauce pascaline
Rôti de porc sauce moutarde

Haricots verts flageolets
Pommes cubes rissolées

Mimolette
Yaourt nature sucré
Fondu Président

Beignet chocolat noisette
Compote pommes cassis
Corbeille de fruits
Riz au lait

VENDREDI 29 Avr

Pâté de foie
Œufs durs mayonnaise
Smoothie à la betterave
Coleslaw
carotte, chou blanc

Pavé de colin sétoise
Merguez

Semoule berbère
Légumes de couscous

Fromage blanc
P'tit Louis
Chèvre buchette

Corbeille de fruits
Ananas au sirop
Cake à la noix de coco
Compote tous fruits

Produits locaux · Origine France · Verger EcoResponsable · Pêche responsable · Nouveauté · Origine France · Spécialité du chef

Des idées plein l'assiette

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