

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 13
Jun

Rillettes de porc

Taboulé

Pastèque

Betterave à l'échalote

Nuggets de volaille

Mignon de porc



Carottes saveur orientale

Gratin dauphinois



Tomme blanche

Fraidou

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



Tarte aux pommes

Cocktail de fruits

Compote pommes bananes

MARDI | 14
Jun

Radis beurre locaux

**Carottes râpées
vinaigrette**

Friand au fromage

Roulade aux olives

Spaghetti à la carbonara

Sauté de dinde
au coulis de tomate

Spaghetti

Poêlée de légumes

Cotentin

Fromage blanc

Emmental

Entremets à la vanille

Compote pommes cassis

Corbeille de fruits

Gâteau aux cerises



JEUDI | 16
Jun

Pain de légumes

fromage blanc, semoule, oeuf, carotte, Sauce aneth,

Poireaux vinaigrette

Pizza au fromage

Mortadelle

Pilon poulet sauce USA

Poisson en papillote



Julienne de légumes

Riz créole

Yaourt nature sucré

Brie

Petit moulé

Corbeille de fruits



Fraises au sucre

Compote pommes pêches

Flan pâtissier

VENDREDI | 17
Jun

Tomate vinaigrette

Pâté de campagne

Salade de pâtes au surimi

Macédoine à la vinaigrette

Pavé de colin sétoise



Merguez

Ratatouille

Semoule berbère

Edam

Fromage blanc

P'tit Louis

Compote pommes fraises

Mousse au cacao

Corbeille de fruits



Flan vanille caramel



Origine
France



Spécialité
du chef



Verger
EcoRespon



Produits
locaux



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