Au menu cette semaine -Déjeuner

Institut SAINT-DOMINIQUE ROUEN

LUNDI 16 Mai

Œufs durs mayonnaise

Pâté de foie

Carottes râpées vinaigrette

Chou fleur sauce du verger

Spaghetti à la bolognaise

Pavé de colin sauce citron

Spaghetti

Fondue de poireaux

Fromage blanc

Gouda

Petit moulé

Corbeille de fruits

Compote pommes fraises

Entremets à la vanille

Mousse chocolat au lait

MARDI 17 Mai

Taboulé

Pizza au fromage

Betteraves

Saucisson sec et cornichons

Sauté de boeuf

Viennoise de dinde

Courgettes saveur du jardin

Purée de pommes de terre

Yaourt nature sucré

Saint-Paulin

Pavé 1/2 sel

Corbeille de fruits

Riz au lait

Compote de pommes

Crème dessert au chocolat

Crème dessert au caramel

JEUDI 19 Mai

Coleslaw
carotte, chou blanc

Assiette de salami

Friand au fromage

Smoothie à la betterave

Boulettes de bœuf sauce tomate

Brochette de dinde au curry

Riz créole

Haricots verts

Edam

Yaourt nature sucré

Cotentin

Grillé aux pommes

Corbeille de fruits

Compote pommes bananes

Pêche au sirop

VENDREDI 20 Mai

Tomate ciboulette

Cornet de jambon à la parisienne

Avocat au surimi

Pâté de campagne

Filet de cabillaud sauce crème estragon

Wings sauce barbecue

Ratatouille

Pommes de terre sautées

Fondu Président

Tomme blanche

Fromage blanc

Compote pommes pêches

Brownie

Corbeille de fruits

Douceur lactée aux cerises

Produits locaux · Viande racée · Pêche responsabl · Verger EcoRespon · 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