

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 02
Mai

Concombre à la crème

Chou blanc aux épices

Rillettes de saumon

Cervelas à la vinaigrette

Blanquette de volaille

Escalope de porc à la provençale

Riz créole

Printanière de légumes

Camembert

Fromage fondu à l'emmental

Fromage blanc

Tarte aux pommes

Flan vanille caramel

Corbeille de fruits

Compote pommes bananes

MARDI | 03
Mai

Céleri rémoulade aux pommes

Salade de pommes de terre

Carottes râpées vinaigrette

Pizza au fromage

Grilladou de bœuf à la diable

Poisson en papillote

Poêlée du jardin

Semoule aux épices

Yaourt nature sucré

Petit moulé

Emmental

Corbeille de fruits

Mille-feuilles au chocolat

Entremets au caramel

Compote pommes fraises

LE JOUR DU Végé

JEUDI | 05
Mai

Œufs durs mayonnaise

Céleri rémoulade

Saucisson sec et cornichons

Salade de pâtes poivrons sauce chèvre

Omelette aux fines herbes

Hachis Parmentier

Chou-fleur en gratin

Purée de pommes de terre

Fraidou

Fromage blanc

Brie

Compote pommes pêches

Flan pâtissier

Corbeille de fruits

Yaourt aromatisé

VENDREDI | 06
Mai

Haricots verts au maïs

Tomate ciboulette

Macédoine à la mayonnaise

Assiette de salami

Filet de colin meunière et citron

Rôti de porc au cidre

Julienne de légumes

Coquillettes à l'emmental

Yaourt nature sucré

Carré de l'est

Petit moulé noix

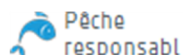
Corbeille de fruits

Compote de pommes

Stracciatella au Daim

Pêche Melba

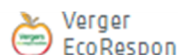
pêche, gelée groseille, crème volumex



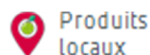
Pêche
responsable



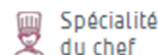
Origine
France



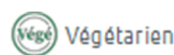
Verger
EcoRespon



Produits
locaux



Spécialité
du chef



Végé
Végétarien



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