

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 30
Mai

Crêpe aux champignons

Chou-fleur sauce gribiche

Pâté de foie

Macédoine à la mayonnaise

Colin sauce bouillabaisse

Viennoise de dinde

Riz à la sauce tomate

Julienne de légumes

Tomme blanche

Fromage blanc

P'tit Louis

Corbeille de fruits

Compote de pommes

Mousse à la noix de coco

Liégeois au chocolat

Liégeois à la vanille

MARDI | 31
Mai

Tomate persillée

Andouille cornichons

Taboulé

Œufs durs mayonnaise

Sauté de bœuf au paprika

Macaroni à la carbonara
épaule, macaroni, huile, crème, emmental, lardon,

Poêlée de légumes

Macaroni

Edam

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Panna cotta

Compote pommes cassis

Pudding

Corbeille de fruits

JEUDI | 02
Jun

Radis beurre

Concombre vinaigrette

Pain de légumes

Saucisson à l'ail fumé

Escalope de poulet

Beignet calamar sauce tartare

Gratin de brocolis béchamel

Pommes vapeur

Cotentin

Fromage blanc

Coulommiers

Yaourt aromatisé

Gâteau marbré

Corbeille de fruits

Compote pommes fraises

VENDREDI | 03
Jun

Endives aux croûtons

Torti tricolores
à la méditerranéenne

Assiette de salami

**Carottes râpées
vinaigrette**

**Filet de lieu
sauce basquaise**

Grilladou de bœuf au poivre

Jeunes carottes
saveur orientale

Farfalle

Yaourt nature sucré

Brie

Fraidou

Corbeille de fruits

Compote pommes bananes

Mousse saveur crème brûlée

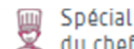
Tarte aux pommes



Nouveauté



Verger
EcoRespon



Spécialité
du chef



Origine
France



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