

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 09
Mai

Cornet de jambon
à la parisienne

Tomate ciboulette

Pâté de campagne

Friand au fromage

Cordon bleu

Rôti de bœuf



Piperade

Torti à l'emmental

Yaourt nature sucré

Edam

Rondelé nature

Corbeille de fruits



Compote pommes abricots

Entremets au caramel

Liégeois au chocolat

Liégeois à la vanille

MARDI | 10
Mai

Carottes râpées



Radis beurre

Penne à l'aneth



Saucisson à l'ail

Merguez

Tajine de poulet aux abricots

Semoule berbère

Courgettes saveur orientale

Fondu Président

Mimolette

Fromage blanc

Tarte au chocolat

Ananas au sirop

Corbeille de fruits



Compote tous fruits

JEUDI | 12
Mai

Tomate vinaigrette

Cake aux deux fromages



Mortadelle

Haricots verts au maïs

Emincé de volaille
sauce basilic



Cheeseburger

Pommes frites

Gratin de légumes

julienne de légumes, emmental, Sauce béchamel

Tomme blanche

Fromage blanc

P'tit Louis

Compote pommes cassis

Entremets au chocolat

Corbeille de fruits



Mousse à la noix de coco

VENDREDI | 13
Mai

Rillettes de porc

Concombre vinaigrette

Toast napolitain

pain de mie, tomate, huile, emmental, oignon

Torti façon piémontaise

torti, maïs, tomate, épaule

Beignet de poisson
sauce tartare



**Paupiette de
veau sauce moutarde**

Epinards à la béchamel

Riz créole

Yaourt nature sucré

Coulommiers

Pavé 1/2 sel

Corbeille de fruits



Compote pommes fraises

Brownie



Pomme au four locale



Origine
France



Verger
EcoRespon



Produits
locaux



Spécialité
du chef



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