

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 09
Mai

Friand au fromage

Cordon bleu

Omelette à l'emmental

Piperade et torti

Torti sauce tomate

Fromage frais nature sucré

Yaourt nature sucré

Edam

Fraidou

Beignet chocolat noisette

MARDI | 10
Mai

Salade hollandaise

salade, tomate, gouda

Salade mélangée radis emmental

salade, emmental, radis, Vinaigrette

Salade de pommes
de terre au curry

Riz à la mexicaine

tomate, haricot rouge, ail, riz, poivrons

Pavé de colin

Riz de grand-mère

Courgettes saveur orientale

Fondu Président

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré

Camembert

Yaourt aux fruits

Corbeille de fruits

Liégeois au chocolat

MERCREDI | 11
Mai

Carottes râpées vinaigrette

Pâté de foie

Escalope de poulet

Pizza 4 saisons

Semoule berbère

Yaourt nature sucré

Cotentin

Cake à l'orange

JEUDI | 12
Mai

Tomate vinaigrette

Salade brésilienne

riz, carotte, maïs, haricot rouge, petits pois tres

Haricots verts au maïs

Sauté de bœuf aux carottes

Haut de cuisse sauce USA

Pommes frites

Gratin de légumes

julienne de légumes, emmental, Sauce béchamel

Tomme blanche

Brie

Yaourt nature sucré

Petit moulé

Compote de pommes

Corbeille de fruits

Flan vanille caramel

VENDREDI | 13
Mai

Coquillettes sauce cocktail

Taboulé

couscous, tomate, concombre, menthe, huile, poivrons

Salade impériale

feuille de chêne, carotte, pomme

Stick de poisson pané

Rognons de bœuf
sauce aux champignons

Epinards à la béchamel

Boulogur pilaf

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

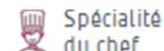
Coulommiers

Pavé 1/2 sel

Corbeille de fruits

Bâtonnet glace vanille

Compote pommes fraises



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

INTERNAT



Au menu cette semaine - Diner

LUNDI | 09
Mai

Salade brie raisins

Rillettes à la sardine

Macédoine à la mayonnaise

Rognons de bœuf sauce aux champignons

Boulettes kefta au cumin

Haricots blancs à la bretonne

haricot blanc, carottes, oignon, concentré tomate, laurier, crème

Carottes saveur orientale

Brie

Assortiment de fromages et laitages

Fromage blanc au sirop de citron

Corbeille de fruits



Cocktail de fruits

MARDI | 10
Mai

Salade verte

Tomate vinaigrette



Salade de penne vinaigrette

Saumonette sauce nantaise



Œufs durs béchamel



Fondue de poireaux

Polenta au beurre

Salade verte

Fromage frais nature sucré

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits



Compote de pommes

Liégeois à la vanille

MERCREDI | 11
Mai

Betterave sauce crémeuse

Salade provençale

feuille de chêne, tomate, poivrons, anchois

Trio mexicain

haricot rouge, pois chiche, maïs, fromage blanc, ciboulette

Quiche lorraine

Blanquette de colin



Coquillettes

Haricots verts

Yaourt aromatisé

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits



Flan à la vanille

Gâteau



JEUDI | 12
Mai

Salade verte aux croûtons

Lasagne au saumon

Petit moulé ail et fines herbes

Assortiment de fromages et laitages

Smoothie fruits rouges



Verger
EcoRespon



Produits
locaux



Pêche
responsabl



Végé
Végétarien



Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

INTERNAT

elior

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine