

Au menu cette semaine - Déjeuner


LE JOUR DU 

LUNDI | 13
Mar

Betteraves

Pizza au fromage

Spaghetti houmous végétarien

Saumonette 

Choux de Bruxelles

Brie

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Compote de pommes

Verrine intensément chocolat

brownie, Gelée chocolatée, Ganache montée chocolat miel

MARDI | 14
Mar

Chou à l'indienne

chou blanc, noix de coco, Vinaigrette

Salade de pommes de terre au curry

Potage de légumes

legumes, pomme de terre

Saucisse fumée

Coquille de poisson sauce aurore

Navets saveur orientale

Lentilles


Yaourt nature sucré

Cotentin

Tomme blanche

Barre bretonne

Compote pommes fraises

Corbeille de fruits 


MERCREDI | 15
Mar

Fenouil émincé vinaigrette

Friand au fromage

Chou-fleur vinaigrette

Haut de cuisse sauce USA

Torti tricolores à la méditerranéenne 

Torsade

Brunoise de légumes


Gouda

Fraidou

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

Crème caramel

Corbeille de fruits 


JEUDI | 16
Mar

Salade verte

Caviar de betteraves

Taboulé aux petits légumes marinés

Rognons de bœuf sauce Madère

Nuggets de poisson 

Semoule et legumes couscous


Yaourt nature sucré

Pavé 1/2 sel

Camembert

Gâteau

Fromage blanc compote de pommes

Corbeille de fruits 

VENDREDI | 17
Mar

Potage de légumes mijotés

Mélange salade noix et pommes

Coquillettes sauce cocktail

Saumonette sauce poivre vert

Rissolette de porc sauce charcutière

Blé à la tomate

Petits pois

Cotentin

Bûchette mi-chèvre

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Compote de pommes


Flan à la vanille



 Végétarien

 Pêche responsable

 Verger EcoRespon

 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

Au menu cette semaine - Diner

LUNDI | 13
Mar

Coleslaw
carotte, chou blanc

Potage poireaux pommes de terre

Lentilles crémeux poivron



Omelette à l'emmental



Penne à la bolognaise

Brocolis

Penne

Yaourt nature sucré

Assortiment de fromages et laitages

Gâteau au yaourt



Entremets à la vanille et fruits confits

Corbeille de fruits



MARDI | 14
Mar

Smoothie à la betterave

Mélange salade noix et pommes

Pâté de foie

Boullgour aux lentilles et maïs



Poissonnette

Boullgour pilaf

Carottes saveur du midi

Bûchette mi-chèvre

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits



Mousse au cacao

Fromage blanc compote de pommes

MERCREDI | 15
Mar

Crêpe aux champignons

Cèleri branche sauce au bleu

Bouillon de légumes aux vermicelles

Crêpe jambon fromage

Julienne de légumes saveur antillaise

Riz créole

Yaourt nature sucré

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits



Liégeois à la vanille

Entremets à la vanille et pêche

JEUDI | 16
Mar

Macédoine à la vinaigrette

Lasagne bolognaise



Petit moulé

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits



Gâteau



Nouveauté Végétarien Spécialité du chef Verger EcoRespon Origine France

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