


# Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU  
VÉGÉTARIEN


LUNDI | 13  
Jan

Taboulé aux légumes  
Salade verte aux croûtons  
Mousse de canard  
**Macédoine mayonnaise**

Nuggets de blé   
Tranche de foie jeune bovin persillé

Torsades  
Navets oriental

Fondu Président®  
Yaourt nature sucré


**Camembert**  
Corbeille de fruits 

Donuts  
Mousse aux Spéculoos  
Yaourt aromatisé  
Compote pommes meringue

MARDI | 14  
Jan

Poireaux vinaigrette  
Salade de riz  
Houmous et mouillettes  
**Carottes râpées  
vinaigrette du terroir**  
Mâche et croûtons

**Pilons de poulet à l'américaine**

Saumonette   
Potatoes

**Gratin de choux-fleurs**


Bûchette mi-chèvre  
P'tit Louis

**Yaourt nature sucré**  
Compote pommes bananes  
Ile flottante  
Douceur lactée au citron  
**Mini-choux vanille chocolat**

JEUDI | 16  
Jan

Farfalles au pistou  
Rillettes à la sardine  
Iceberg et noix  
**Potage de légumes**  
Salade de haricots verts

**Sauté de porc à la provençale**

Beignet de poisson 

**Blé Bio**

Brunoise de légumes

Yaourt nature sucré

Saint-Paulin

**Fraidou**

Fromage blanc crème de marrons  
Compote pommes fraises  
Barre bretonne  
Barre chocolat  
Pain Bio


VENDREDI | 17  
Jan

Betterave et maïs  
Salade radis emmental  
Cake au thon  
**Mortadelle**  
Œufs durs mayonnaise


Kefta d'agneau au curry  
Tortilla fines herbes

Riz complet créole  
Purée de potiron

Yaourt nature sucré  
Fromy

Bleu du vercors 4,2kg 

Corbeille de fruits 

Cocktail de fruits  
Gâteau de semoule au chocolat   
Grillé aux pommes



Plat  
végétarien



Verger  
EcoRespon



Pêche  
responsabl



Produit  
local



Spécialité  
du chef

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Institution Notre Dame

elior 

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