

Au menu cette semaine -Déjeuner



LUNDI | 16 Mar

Carottes râpées vinaigrette du terroir

Salade verte locale au maïs

Taboulé aux légumes

Salade de pommes de terre au curry

Saucisse de Francfort

Rognons de bœuf sauce Porto

Lentilles aux petits légumes

Blettes au gratin sauce béchamel

Yaourt nature sucré

Rondelé nature

Croûte noire

Corbeille de fruits

Smoothie à la fraise

Ananas au sirop

Barre bretonne

MARDI | 17 Mar

Betterave à l'échalote

Salade brésilienne

riz, carotte, maïs, haricot rouge, petits pois

Salade verte vinaigrette

Rémoulade de céleri

Pizza au fromage

Sauté de canard au gingembre

Coquillettes

Printanière de légumes

Yaourt nature sucré

Petit moulé noix

Gouda

Corbeille de fruits

Mousse à la framboise

Compote de pommes

Beignet chocolat noisette

Liégeois chocolat

JEUDI | 19 Mar

Coleslaw

Mousse petits pois menthe

Soupe cresson et croûtons

Salade so british

chou blanc, fenouil, raisin, pomme, carotte, fromage

Onion rings sauce basilic

Bacon

Fish and chips sauce tartare

Dinde au curry et noix de coco

Frites

Purée de brocolis

Cheddar

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Compotée de pommes façon crumble

Muffin nature pépites choco noir

Pudding crème anglaise

pain, oeuf, lait 1/2 écrémé UHT équitable, crème

Pain Bio

VENDREDI | 20 Mar

Coquillettes sauce cocktail

Salade verte surimi

Macédoine mayonnaise

Betterave au chèvre

Cake salé aux carottes

Pavé de colin

Omelette basque

Riz sauce tomate

Gratin de courgettes

Fondu Président®

Emmental

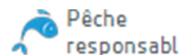
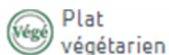
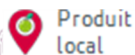
Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Compote pomme banane ananas

Panna cotta coulis framboises

Brioche aux pépites de chocolat



Institution Notre Dame

