







Au menu cette semaine - Déjeuner

 LE JOUR DU VÉGÉTARIEN




LUNDI | 18 Nov

Friand au fromage
Torti vinaigrette andalouse
Salade verte aux croûtons
Radis beurre
Galopin de veau sauce tomate
Omelette nature Bio 
Pommes cubes rissolées
Ragoût de légumes d'automne
Tomme blanche
Petit moulé ail et fines herbes
Yaourt nature sucré
Corbeille de fruits 
Crème aux œufs 
Gaufre de liège
Compote pommes bananes



MARDI | 19 Nov

Céleri rémoulade
Macédoine mayonnaise
Cake aux fromages 
Salade verte aux fines herbes
Sauté de dinde sauce tomates poivrons
Filet colin
Boullgour pilaf
Gratin de choux-fleurs
Yaourt nature sucré
Camembert
Fondu Président®
Corbeille de fruits 
Compote pommes fraises
Semoule au lait 
Beignet chocolat noisette


JEUDI | 21 Nov


Betteraves
Salade de pommes de terre à la mimolette
Salade verte au maïs
Assiette de charcuteries
Gratin de Macaroni au jambon
Tranche de foie jeune bovin persillé
Macaroni
Flan de blettes
Carré
Fromage blanc
Yaourt nature sucré
Fromage frais nature
Corbeille de fruits 
Compote pommes meringue
Mousse chocolat au lait
Gâteau au chocolat 
Moelleux Spéculoos 
Pain Bio


VENDREDI | 22 Nov

Taboulé aux légumes
Chou fleur sauce du verger
Carottes râpées vinaigrette agrumes
Salade de lentilles
Quenelles sauce tomate
Filet de colin sauce crème curry 
Riz
Haricots beurre saveur du midi
Pavé 1/2 sel
Yaourt nature sucré
Edam
Corbeille de fruits 
Liégeois chocolat
Compote de pêches
Brioche à la confiture d'abricot

 Plat végétarien

 Verger EcoRespon

 Spécialité du chef

 Pêche responsable

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