

Au menu cette semaine -Déjeuner

LUNDI | 19 Jan

Onion rings sauce basilic
Haricots verts vinaigrette
Carottes râpées vinaigrette du terroir
Salade d'endives

Salade verte aux croûtons

Saucisse de Toulouse



Paupiette de saumon sauce oseille

Lentilles

Poêlée de brocolis et champignons

Tomme blanche

Yaourt nature sucré

Fondue Président®

Corbeille de fruits



Brioche à la confiture d'abricot

Mousse pomme Tatin

Compote pommes fraises

MARDI | 20 Jan

Pâté de foie
Salade verte au maïs
Betterave à la vinaigrette
Taboulé aux légumes

Poisson blanc meunière

Emincé de poulet à la provençale

Coquillettes



Epinards béchamel

Coulommiers

Brebis crème

Yaourt nature sucré

Beignet chocolat noisette



Crème aux œufs vanille

Compote pommes pêches

Ananas

JEUDI | 22 Jan

Salade verte aux fines herbes

Cake aux légumes



Coleslaw

Champignons fromage frais paprika

Cheeseburger

Moules marinières



Frites

Haricots beurre en persillade

Edam

Fromage fondu à l'emmental

Fromage blanc sucré

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



Mousse à la framboise

Compote pommes bananes

Gaufre de liège

Pain Bio



LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

VENDREDI | 23 Jan

Carottes râpées vinaigrette du terroir

Penne au jambon, sauce miel et curry
penne, jambon, Assaisonnement du soleil

Salade au bleu
salade, bleu

Chou fleur sauce du verger

Boulette de lentilles
sauce basquaise

Gratin de la mer

Riz pilaf

Côtes de blettes arrabbiata

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré

Carré

Crème citron

Semoule au lait

Chausson aux pommes

Compote de pommes

Clementine n°3



Découvrez notre blog
bon&
bon
COUTURIER & MIEUX



100

Institution Notre Dame

ELIOR