

# Au menu cette semaine - Déjeuner

 LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

**LUNDI** | 20  
Jan

Penne du soleil  
Salade de haricots verts  
Carottes râpées vinaigrette du terroir  
Salade verte aux croûtons  
Radis beurre  
Saucisse de Toulouse   
Paupiette de saumon sauce oseille  
Lentilles  
Poêlée de brocolis et champignons  
Brebis crème  
Yaourt nature sucré  
Corbeille de fruits   
Brioche perdue sauce caramel maison  
Mousse pomme Tatin  
Compote pommes fraises

**MARDI** | 21  
Jan

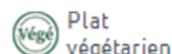
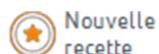
Onion rings sauce basilic  
Salade verte au maïs  
Betterave à la vinaigrette  
Riz sauce Normande   
**Filet de colin meunière et citron**  
Emincé de poulet à la provençale  
Coquillettes Bio  
Epinards béchamel  
Coulommiers  
Yaourt nature sucré  
**Fondu Président®**  
Beignet chocolat noisette  
Compote pommes bananes  
Crème aux œufs   
**Ananas**

**JEUDI** | 23  
Jan

Salade verte aux fines herbes  
Taboulé aux légumes  
**Coleslaw**  
Champignons fromage frais paprika  
Cheeseburger  
Moules marinières   
Frites  
Blettes au gratin sauce béchamel  
Edam  
Fromage fondu à l'emmental  
Fromage blanc sucré  
Yaourt nature sucré  
Corbeille de fruits   
Compote pommes pêches  
Riz au lait   
**Brownie aux noix**   
Pain Bio

**VENDREDI** | 24  
Jan

Carottes râpées vinaigrette du terroir  
Salade au bleu  
Chou fleur sauce du verger  
Cake aux légumes   
**Boulettes soja sauce napolitaine**   
Gratin de la mer   
Boulgour pilaf Bio  
**Haricots beurre persillés**  
Petit moulé ail et fines herbes  
Yaourt nature sucré  
Carré  
Gaufre de liège  
Crème citron  
Compote de pommes  
**Clementine n°3**



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli **App' Table**

[apptable.elior.com](http://apptable.elior.com)

Télécharger dans  
l'App Store

DISPONIBLE SUR  
Google Play

Institution Notre Dame

elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre