

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU Vég

LUNDI | 13
Sep

Œufs durs mayonnaise

Pamplemousse

Salade piémontaise

poire de terre, tomate, échalote, ciboulette, poivron

Rosette

Viennoise de dinde

Merlu sauce normande

Coquillettes

Salsifis en persillade

Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Coulommiers

Petit moulé

Corbeille de fruits

Crème dessert au chocolat

Fromage blanc
et brisures d'Oreo

Biscuit roulé à la cerise

MARDI | 14
Sep

Coleslaw

Carotte, chou blanc

Tomates sauce fruits rouges
(Sarran)

Cervelas à la vinaigrette

Salade brésilienne

fiz, Carotte, maïs, haricot rouge, petit pois

Omelette à l'emmental

Jambon grillé

Boullgour pilaf

Choux-fleurs persillés

Cotentin

Pave 1/2 sel

Emmental français

Yaourt nature sucré

Compote de
pommes et cassis

Roulé au chocolat

Yaourt brassé aux fruits bio

Corbeille de fruits

MERCREDI | 15
Sep

Coquillettes sauce cocktail

Salade de pommes
de terre aux légumes

Salade verte aux croûtons

Poireaux vinaigrette

Merguez

Filet de colin
sauce à l'orange

Légumes de couscous

Semoule Bio aux épices
Plat Bio

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

Fondu Président

Mimollette

Corbeille de fruits

Flan chocolat

Tarte aux pommes

Yaourt aromatisé

JEUDI | 16
Sep

Concombre au maïs

Salade impériale

feuille de chèvre, Carotte, Pomme golden

Boullgour façon libanaise

boullgour, Oignon/jaune, persil, tomate

Haricots verts à l'échalote

Sauté de veau

Paupiette de
saumon sauce crème

Gratin de légumes
provençaux

Pommes frites

Gouda

Tomme de pays Bio
Plat Bio

Fraidou

Yaourt nature sucré

Fromage blanc aux fruits

Riz au lait nappé caramel

Corbeille de fruits

Compote de pommes

VENDREDI | 17
Sep

Salade mélangée, radis & emmental

Salade Rochelle

céleri, ananas, Pomme golden, radis

Friand au fromage

Duo de saucissons

sauccisson nature et fumé

Rôti de porc au curry

Accras de morue

Riz Bio à la sauce tomate

Petits pois

Brie

Carré de l'Est

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré

Fian vanille

Compote de pommes et
bananes

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits



FENELON VAUJOURS

De plus en plus
Conscient

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

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

elior