

Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU Végé

LUNDI | 28
Sep

Duo de choux blanc et rouge

Salade verte au maïs

Torti façon piémontaise

torti, maïs, tomate, épaule

Duo de saucissons
saucisson nature et fumé

Sauté de dinde aux poivrons

Croquettes de poisson à l'ail

Haricots beurre saveur du midi

Coquillettes

Saint-Paulin

Yaourt aromatisé

Vache qui rit

Yaourt nature sucré bio 
Plat BIO

Gâteau au chocolat

Compote de pommes et cassis

Mousse chocolat au lait

Fruit

MARDI | 29
Sep

Salade hollandaise

salade, tomate, gouda

Carottes râpées vinaigrette

Coquillettes sauce cocktail

Œufs durs mayonnaise

Rôti de porc sauce dijonnaise

Pané de blé fromage épinards

Boulgour aux petits légumes

Choux-fleurs persillés

Cotentin

Fromage fondu a l'emmental

Carré de l'Est

Yaourt nature sucré

Compote de pommes et pêches

Cocktail de fruits

Tarte aux pommes

Fruit

MERCREDI | 30
Sep

Betteraves sauce crémeuse

Chou-fleur sauce aurore

Carrousel de crudités

carotte, céleri, assaisonnement du soleil,

Mortadelle

Galopin de veau grillé

Pavé de colin

Pommes frites

Haricots verts
à l'espagnole (Sarran)

Fromage frais nature sucré

Yaourt nature sucré

Emmental

Fraidou

Fruit

Yaourt aromatisé

Crème dessert au chocolat

Compote de pommes et abricots

JEUDI | 01
Oct

Céleri rémoulade

Salade colombienne

haricot rouge, feuille de chêne, maïs, cœur

Pamplemousse

Carottes râpées

Boeuf au jus

Feuilleté de poisson
au beurre blanc

Ratatouille et semoule

Semoule Bio 
Plat BIO

Camembert

Cotentin

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Entremets caramel

Brio cacao

Fruit

Yaourt aux fruits

VENDREDI | 02
Oct

Salade de riz

riz, haricot rouge, poivron

Friand au fromage

Tomate vinaigrette

Salade club

feuille de chêne, épaule, emmental, tomate

Stick de colin pané et citron

Rougail de saucisses

Carottes à la ciboulette

Riz pilaf

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré

Gouda

Pave 1/2 sel

Fruits de saison BIO

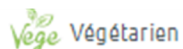
Compote de pommes et bananes

Flan chocolat

Fromage blanc aux fruits



Bio



Végétarien



Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

FENELON VAUJOURS



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