

Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU **Vege**

LUNDI | 05
Oct

Betteraves vinaigrette agrume

Œufs durs mayonnaise

Coquillettes sauce cocktail

Carottes Bio râpées
 Plat Bio

Blé tandoori

Viennoise de dinde

Pavé de colin

Blé Bio
 Plat Bio

Haricots beurre saveur du midi

Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Camembert

Petit moulé

Fruits de saison BIO

Yaourt aromatisé

Beignet au chocolat et noisettes

Compote de pommes

MARDI | 06
Oct

Coleslaw Bio

carotte et chou blanc Bio

Salade verte au maïs

Pamplemousse

Salade de lentilles

lentille, croutons, bûchette, miel, coriandre

Boulettes de bœuf sauce tomate

Filet de lieu à la provençale

Choux-fleurs persillés

Purée de pommes de terre

Carré de l'Est

Fraidou

Fromage fondu a l'emmental

Yaourt nature sucré

Tarte au flan

Liégeois au chocolat

Fruit

Flan nappé au caramel

MERCREDI | 07
Oct

Salade verte aux noix Locale

Céleri rémoulade

Salade méditerranéenne

couscous, macédoine, maïs, feuille de chêne

Poireaux vinaigrette

Blanquette de veau

Filet de dorade sauce tomate

Haricots verts bio

Flageolets à la crème

Fraidou

Carré de l'Est

Cotentin

Yaourt nature sucré

Ile flottante

Flan nappé au caramel

Brio cacao

Fruit

JEUDI | 08
Oct

Œufs durs mayonnaise

Macédoine à la mayonnaise

Tomate vinaigrette

Mousse de betterave au bleu

Cuisse de poulet rôtie

Couscous végétarien

Carottes fraîches persillées

Semoule Bio aux épices
Plat Bio

Fraidou

Petit moulé ail et fines herbes

Camembert

Yaourt nature sucré

Fruit

Tarte au citron

Mousse chocolat au lait

Fromage blanc à la mangue

VENDREDI | 09
Oct

Chou blanc sauce fruits rouges (Sarran)

Concombre vinaigrette

Friand au fromage

Fonds d'artichauts et tomate

Beignets de calamars

Emincé de bœuf aux oignons

Spaghettis

Poêlée de légumes
haricot vert, choux fleurs, champignons,

Yaourt nature sucré bio
Plat Bio

Yaourt aromatisé

Coulommiers

Fondu Président

Compote de pommes et bananes

Crème dessert à la vanille

Yaourt aromatisé

Fruit



Bio

Végétarien

Produits locaux

Bleu Blanc Coeur

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

FENELON VAUJOURS

elior

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