

# Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 01  
Mar

## Concombre à la feta

Macédoine à la mayonnaise

Chou rouge & maïs vinaigrette

Salade de maïs

## Saumon sauce persil

Chicken Wings rôtis

## Poêlée bretonne

Riz aux petits légumes

## Tomme blanche

Fromy

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré

## Corbeille de fruits

Compote de pommes et ananas

Flan les 2 vaches  
*plat bio*

Mousse chocolat au lait



MARDI | 02  
Mar

## Endives aux pommes et noix

Salade Rochelle

*céleri, ananas, Pomme golden, radis*

Nems au poulet

Farfalle au pistou

*farfalle, fromage, ail, basilic, tomate*

## Kefta d'agneau à l'harissa

Nuggets de poisson



## Haricots verts flageolets

Semoule Bio aux épices

*Plat BIO*

## Cotentin

Emmental

Bleu

Yaourt Bio sucré

*Plat BIO*

## Velouté aux fruits

Gaufre fantasia

Corbeille de fruits

Smoothie à la vanille



MERCREDI | 03  
Mar

## Coleslaw

*Carotte, chou blanc*

Salade Ninon

*feuille de chêne, crevette, ananas, persil, Pomme*

Crostini tomate emmental

Salade verte au maïs

## Escalope de porc au jus

Fish and chips

## Pommes frites

Epinards à la crème

## Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Camembert

Gouda

## Compote de poires

Cookies

Corbeille de fruits

Yaourt aromatisé



JEUDI | 04  
Mar

## Salade composée 1/2 œuf

Concombre au surimi

Pâté de foie

Betteraves sauce crémeuse

Civet de lapin



## Pavé du fromager à l'emmental

Coquillettes

Poêlée du jardin

## Edam

Mimolette

Fondu Président

Yaourt nature sucré

## Flan à la vanille

Panna cotta au fromage blanc et caramel

Compote de poires

Corbeille de fruits



VENDREDI | 05  
Mar

## Friand au fromage

Lentilles vinaigrette terroir

Salade verte aux fines herbes

Tomate vinaigrette

## Filet de colin meunière et citron

Sauté de bœuf bobotie

## Julienne de légumes

Puree de pommes de terre

## Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Cotentin

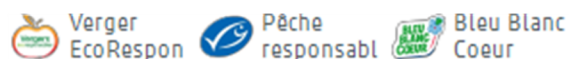
Brebis crème

## Corbeille de fruits

Compote de pommes et bananes

Flan nappé au caramel

Pompom



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