

# Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 15  
Mar

## Œufs durs sauce piccalilli

*œuf, sauce piccalilli*

Pâté de foie

Carottes râpées vinaigrette

Salade de lentilles aux poivrons

## Emincé de bœuf aux oignons

Beignets de calamars

Macaroni

Courgettes saveur du jardin

## Brie

Camembert

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré

## Corbeille de fruits

Riz au lait nappé caramel

Compote de pommes et pêches

Crème dessert au caramel

MARDI | 16  
Mar

## Semoule à l'andalouse (Sarran)

Cake à l'emmental et aux olives

Betteraves sauce crémeuse

Croquant de salade

*Batavia, ananas, tomate, pêche, Vinaigrette*

## Cuisse de poulet rôtie

Filet de dorade  
à la provençale 

## Choucroute légume

Purée de pommes de terre

## Fromage frais nature sucré

Yaourt nature sucré

Fondu Président

Tomme blanche

## Corbeille de fruits

Pompom

Velouté aux fruits

Fromage blanc à  
la confiture de fraises

MERCREDI | 17  
Mar

## Fenouil émincé vinaigrette

Coleslaw

*Carotte, chou blanc*

Cervelas à la vinaigrette

## Pizza royale

Pizza aux trois fromages

## Pommes frites

Ratatouille

## Edam

Mimolette

Yaourt nature sucré

## Compote de pommes

Ananas et caramel au lait

Corbeille de fruits 

Crème dessert à la vanille

JEUDI | 18  
Mar

## Iceberg à la vinaigrette d'agrumes

Céleri rémoulade

Torti tricolores  
à la méditerranéenne

Choux-fleurs sauce gribiche

## Sauté de dinde à la basquaise

Filet de colin meunière 

## Carottes saveur du jardin

Semoule berbère

## Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Emmental

Petit moulé

## Liégeois au café

Gaufre fantasia

Yaourt aux fruits

Corbeille de fruits 

VENDREDI | 19  
Mar

## Salade de carotte, betterave et kiwi

Carrousel de crudités

*Carotte, céleri, assaisonnement du soleil, concombre*

Haricots verts au maïs

Friand au fromage

## Filet lieu sauce aurore

Chili con carne

## Riz de camargue

Petits pois

Fondu Président

Coulommiers

Yaourt nature sucré

## Mousse chocolat au lait

Yaourt aux fruits

Flan nappé au caramel

Corbeille de fruits 



 Nouveauté

 Verger  
EcoRespon

 Bleu Blanc  
Cœur

 Pêche  
responsabl

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