

Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 16
Mai

Œufs durs sauce piccalilli

œuf, Sauce piccalilli

Pâté de foie

Carottes râpées vinaigrette

Salade de pomme
de terre sauce tartare

Tagliatelle bolognaise

Pavé de colin sauce citron

Spaghetti

Fondue de poireaux

Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Gouda

Petit moulé

Corbeille de fruits

Compote pommes fraises

Entremets à la vanille

Mousse chocolat au lait

MARDI | 17
Mai

Taboulé

Salade de pommes
de terre aux légumes

Betteraves

Salade verte

Accras de morue

Rougail de saucisse fumée

Courgettes saveur du jardin

Purée de pommes de terre

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Saint-Paulin

Pavé 1/2 sel

Corbeille de fruits

Bigarreaux au sirop

Flan à la vanille

Yaourt brassé aux fruits Bio

MERCREDI | 18
Mai

Salade verte au maïs

Croquant de salade

salade, ananas, tomate, Vinaigrette, pêche

Duo de saucissons

saucisson nature et fumé

Pain de légumes

fromage blanc, semoule, œuf, carotte, Sauce aneth,

Emincé de poulet
sauce champignons

Fish and chips

Riz créole

Duo brocolis chou-fleur
sauce Indien

Brie

Camembert

Yaourt nature sucré

Fraidou

Compote de pommes

Pêche à la crème

Corbeille de fruits

Liégeois à la vanille

JEUDI | 19
Mai

Salade de riz

riz, haricot rouge, poivrons

Mortadelle

Betterave à la vinaigrette

Filet de dorade rôti

Viennoise de dinde

Pommes frites

Haricots verts

Mimolette

Edam

Yaourt nature sucré

Petit moulé ail et fines herbes

Abricots à la crème

Corbeille de fruits

Yaourt aux fruits

Compote pommes bananes

VENDREDI | 20
Mai

Dips de carottes sauce ail

La crudité sur transat

carotte, chou blanc, baguette, laitue

Toast à l'avocat

Friand au fromage

Colin pané et
quartier de citron

Rôti de bœuf

Ratatouille et semoule

Semoule berbère

Cotentin

Fondu Président

Tomme blanche

Yaourt nature sucré

Mousse au cacao

Smoothie bananes & pommes

Corbeille de fruits

Cookie à la noisette



Nouveauté



Pêche
responsable



Verger
EcoRespon



Origine
France



Origine
France



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