

# Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 17  
Mai

## Macédoine mayonnaise

Chou fleur sauce  
du verger (Sarran)

Pâté de foie

Carottes râpées vinaigrette

**Spaghetti à  
la bolognaise RAV**  
Saumonette sauce poivre  
vert



Spaghettis

Haricots verts

**Brie**

Camembert

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré

**Fruit**

Crème dessert au caramel

Compote de pommes et  
abricots

Mousse au chocolat noir

MARDI | 18  
Mai

## Taboulé aux petits légumes marinés

Salade de pommes  
de terre aux légumes

Betteraves

Croquant de salade

*Batavia, ananas, tomate, pêche, Vinaigrette*

**Sauté de dinde Label  
Rouge à la provençale**



Accras de morue

**Poêlée du jardin**

Riz de grand-mère

**Edam**

Saint-Paulin

Yaourt nature sucré

Pave 1/2 sel

**Fruit**

Moelleux au caramel beurre  
salé

Yaourt aux fruits

Yaourt aromatisé

MERCREDI | 19  
Mai

## Fenouil émincé vinaigrette

Croquant de salade

*Batavia, ananas, tomate, pêche, Vinaigrette*

Cervelas à la vinaigrette

Salade verte œuf dur

**Saucisse de Francfort**

Filet de lieu  
noir fumé sauce crème



**Pommes frites**

Ratatouille

**Fromage blanc**

Yaourt nature sucré

Mimolette

Fromage fouette  
au sel de guerande

**Compote de pommes**

Liégeois au café

Fruit

Yaourt aromatisé

JEUDI | 20  
Mai

## Carottes râpées vinaigrette

Salade verte et tomate

*salade, tomate, Vinaigrette*

**Torti tricolores**  
à la méditerranéenne

Timbale saharienne

*pois chiches, menthe, coriandre, tomate, persil, blé,*

**Galopin de veau sauce au  
bleu**

Blanquette de colin



Boulgour pilaf

Haricots beurre à la provençale

**Yaourt nature sucré**

Yaourt aromatisé

Emmental français

Petit moulé

**Donuts au sucre**

Yaourt aux fruits

Crème dessert au caramel

Fruit

VENDREDI | 21  
Mai

## Crudités râpées aux épices

*Carotte, céleri*

Friand au fromage

Haricots verts au maïs

Salade de riz

*riz, haricot rouge, poivron*

**Sauté de porc  
sauce forestière**



Nuggets de poisson



**Coquillettes**

Courgettes Mexique

Fondu Président

Coulommiers

Yaourt nature sucré

**Velouté aux fruits**

Fourrandise au chocolat

Compote de pommes et  
bananes

Fruit



Viande  
racée



Pêche  
responsabl



Label  
Rouge



Origine  
France



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