

Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 18
Oct

Rosette

Betteraves sauce crémeuse

Œufs durs mayonnaise

Salade de riz

riz, haricot rouge, poivron

Omelette nature Bio

Plat BIO

Filet de colin meunière et citron

Penne

Méli-Mélo caldoche


courgette, patate douce, haricot rouge, maïs, tomate

Fondu Président

Pave 1/2 sel

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

Corbeille de fruits 

Crème dessert à la vanille

Roulé au chocolat

Compote de pommes et bananes


MARDI | 19
Oct

Mélange salade
noix et pommes

Céleri rémoulade

Lentilles vinaigrette terroir

Chou fleur sauce
du verger (Sarran)

Rôti de bœuf Local 

Accras de morue

Carottes et navets

Boulgour aux petits légumes


Fromage blanc

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré

Gâteau aux poires

Yaourt brassé aux fruits bio

Corbeille de fruits 


Entremets au chocolat

MERCREDI | 20
Oct

Tomate vinaigrette

Salade douceur

carotte, frisée, betterave, chou blanc, Vinaigrette

Pâté de foie 

Coquillettes sauce cocktail

Saumonette
sauce basquaise 

Tarte aux trois fromages

Pommes frites

Haricots verts saveur du midi


Vache qui rit bio

Carré de l'Est

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

Flan vanille caramel

Corbeille de fruits 

Liégeois au chocolat

JEUDI | 21
Oct

Carottes Bio râpées

Plat Bio


Chou à l'indienne


chou blanc, noix de coco, Vinaigrette

Houmous de haricots
blancs au curry

Coleslaw

carotte, chou blanc

Paëlla au poulet 

Filet de colin sauce citron 

Riz créole

Petits pois


Gouda

Mimolette

Yaourt nature sucré


Flan vanille caramel


Smoothie ananas

Corbeille de fruits 


Fourrandise au chocolat


VENDREDI | 22
Oct

Saucisson à l'ail fumé 

Œufs durs sauce piccalilli 

oeuf, sauce piccalilli

Endives vinaigrette agrumes 

Feuilleté au fromage 

Nuggets de poisson 

Sauté de veau

Purée de pommes de terre


Blettes à la voironnaise

Yaourt nature sucré bio

Plat BIO

Yaourt aromatisé

Fraidou

Corbeille de fruits 

Compotée de pommes façon
crumble


Stracciatella

Gaufre fantasia




 Verger
EcoRespon

 Viande
racée

 Pêche
responsabl

 Origine
France

 Nouveauté

 Spécialité
du chef

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