

# Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 02  
Nov

## Céleri rémoulade aux pommes

Salade verte œuf dur

Salade de maïs

Pâté de foie

## Nugget filet poulet

Filet de dorade  
sauce basquaise

## Purée de pommes de terre

Haricots verts

## Camembert

Saint-Paulin

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré bio   
*Plat BIO*

## Yaourt aux fruits

Flan à la vanille


Corbeille de fruits

Pompom

MARDI | 03  
Nov

## Salade verte aux fines herbes

Semoule à l'andalouse (Sarran)  
*couscous, petit pois, vinaigrette tomate, olive et thym*

Salade choubidou 

*chou rouge, raisin, huile, moutarde, cassis*

Macédoine à la mayonnaise

## Blanquette de colin

Steak haché sauce barbecue

## Poêlée du jardin

Coquillettes Bio 

*Plat BIO*

## Fraidou

Coulommiers

Pave 1/2 sel

Yaourt nature sucré

## Corbeille de fruits

Flan nappé au caramel

Fromage blanc spéculoos et  
lemon curd

Eclair au chocolat

MERCREDI | 04  
Nov

Salade verte au maïs

Tomate vinaigrette

## Cheeseburger

Fish burger

## Pommes frites

Flan de blettes

Yaourt nature sucré

Bûchette mi-chèvre

Vache qui rit

## Compote de pommes et cassis

Barre bretonne

Corbeille de fruits

Velouté aux fruits

JEUDI | 05  
Nov

## Salade de carotte, betterave et kiwi

Endives vinaigrette agrumes


Poireaux vinaigrette

Salade de pommes de terre

## Omelette au fromage

Tomate farcie

Epinard branche à la crème

Riz Bio pilaf 

## Fondu Président

Fraidou

Brie

Yaourt nature sucré

## Compote de pommes et ananas

Gaufre fantasia

Liégeois au chocolat

Corbeille de fruits

VENDREDI | 06  
Nov

## Friand au fromage

Roulade de volaille

Salade impériale

*feuille de chêne, carotte, pomme*

Farfalle à la catalane

## Filet de colin meunière et citron

Sauté de veau Marengo

## Semoule berbère

Poêlée de carottes et brocolis

## Fromage frais nature sucré

Yaourt nature sucré

Cotentin

Tomme blanche

## Corbeille de fruits

Yaourt aux fruits

Crostatine aux cerises

Fromage blanc aux fruits



 Bio



Produits  
locaux



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