Au menu cette semaine - Déjeuner



02 LUNDI 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

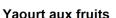
Haricots verts

Camembert

Saint-Paulin

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré bio



Flan à la vanille

Corbeille de fruits

Pompom

03 **MARDI** 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

LE IOUR DU Vige

IEUDI

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

FENELON VAUJOURS











Spécialité du chef

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe