

# Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU Végé

LUNDI | 22 Mar

## Coleslaw

*Carotte, chou blanc*

## Salade des Antilles

*feuille de chêne, croutons, vinaigrette, ananas,*

## Duo de saucissons

*saucisson nature et fumé*

## Semoule à l'andalouse (Sarran)

*couscous, petit pois, vinaigrette tomate, olive et thym*

## Omelette massala

Sauté de dinde sauce paprika

Carottes berbères

Boulgour pilaf

## Camembert

Coulommiers

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré

## Gâteau de semoule

Velouté aux fruits

Compote pommes et fraises Bio

*Plat BIO*

Corbeille de fruits

MARDI | 23 Mar

## Salade de riz

*riz, haricot rouge, poivron*

Maïs aux deux poivrons

## Croquant de salade

*Batavia, ananas, tomate, pêche, Vinaigrette*

Carottes râpées vinaigrette

## Palette de porc sauce diable

Pavé de saumon  
sauce creme citron

## Choux-fleurs persillés

Lentilles

## Fondu Président

Petit moulé

Saint-Paulin

Yaourt nature sucré

## Corbeille de fruits

Flan nappé au caramel

Tarte aux pommes

Flan à la vanille

MERCREDI | 24 Mar

## Pâté de foie

Concombre vinaigrette

Salade verte

Crostini tomate emmental

## Saute de bœuf au paprika RAV

Feuilleté de saumon

## Piperade

Macaroni

## Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Edam

## Corbeille de fruits

Smoothie bananes & pommes

Compote de pommes

Roulé au chocolat

JEUDI | 25 Mar

## Coleslaw

*Carotte, chou blanc*

## Assiette de crudités

*Carotte, céleri, tomate, salade*

Taboulé

Betteraves sauce crémeuse

## Filet de colin

Boulettes de  
bœuf sauce tomate

## Salsifis en persillade

Pommes frites

## Fromage frais nature sucré

Yaourt nature sucré

Carré de l'Est

## Crêpe caramel au beurre salé

Yaourt aromatisé

Mousse chocolat au lait

Corbeille de fruits

VENDREDI | 26 Mar

## Chou rouge & maïs vinaigrette

Endives aux croûtons

Œufs durs mimosa

Croisillon à l'emmental

## Nuggets de poisson

Sauté de veau  
sauce provençale

Purée de pommes de terre

Haricots verts

## Emmental français

Gouda

Yaourt nature sucré

Fromage fouette  
au sel de guerande

## Compote de pommes

Velouté aux fruits

Liégeois au chocolat

Corbeille de fruits



Nouveauté Verger EcoRespon Pêche responsable

Produits locaux Viande racée Origine France

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