

# Au menu cette semaine - Déjeuner




LUNDI | 23  
Mai

## Œufs durs mayonnaise

Salade des Antilles


*feuille de chêne, croutons, Vinaigrette ananas*

Salade de pâtes  
sauce andalouse

Duo de saucissons 

*saucisson nature et fumé*

## Escalope de volaille grillée

Gratin de la mer 

*colin, vin, crème, champignon, moule, emmental*

## Courgettes saveur du midi

Purée de pommes de terre

## Carré de l'est

Camembert


Yaourt nature sucré

Pavé 1/2 sel

## Barre bretonne caramel beurre salé

Fromage blanc  
au sirop de cassis

Compote pommes pêches

Corbeille de fruits 

MARDI | 24  
Mai

## Salade verte


Pamplemousse

Salade de riz

*riz, haricot rouge, poivrons*

Duo concombre maïs

## Galopin de veau grillé

Pavé de colin  
sauce safranée 

Petits pois

Semoule berbère

## Fondu Président


Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré

Saint-Paulin

## Entremets à la vanille

Banane créole

Corbeille de fruits 

Liégeois au chocolat

MERCREDI | 25  
Mai


## Friand au fromage

Chou blanc aux pommes et noix

Salade verte

Carottes râpées vinaigrette

## Croque-monsieur

Filet de loup  
de mer sauce citron 

## Carottes infusion colombo

Pommes frites

## Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Brie

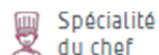
Fraidou

## Corbeille de fruits

Smoothie aux  
abricots et pommes

Beignet chocolat noisette

Compote pommes bananes



Spécialité  
du chef



Origine  
France



Pêche  
responsabl



Verger  
EcoRespon



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