

Au menu cette semaine - Déjeuner



MARDI | 25
Mai

Carottes râpées vinaigrette

Croquant de salade

Batavia, ananas, tomate, pêche, Vinaigrette

Boulgour à l'oriental

boulgour, raisin, abricot, Vinaigrette au cumin, petit

Maïs aux deux poivrons

Cordon bleu

Filet de cabillaud
vapeur et citron



Haricots verts

Blé et julienne de légumes

Fondu Président

Petit moulé

Saint-Paulin

Yaourt nature sucré

Fruit

Crème dessert au caramel

Yaourt aromatisé

Flan à la vanille

MERCREDI | 26
Mai

Œufs durs sauce cocktail

Batavia croûtons
noix et fromage

Concombre alpin

Steak haché



Pavé de colin
sauce safranée



Carottes fraîches persillées

Pommes frites

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Camembert

Fruit

Smoothie bananes & pommes

Fromage blanc aux fruits rouges

Barre bretonne

JEUDI | 27
Mai

Salade printanière

iceberg, emmental, tomate

Tartare de tomates

Taboulé aux petits
légumes marinés

Betteraves

Emincé de dinde sauce agen

Filet de colin meunière



Poêlée bretonne

Riz pilaf

Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Carré de l'Est

Gaufre de liege chocolat

Liégeois au café

Velouté aux fruits

Fruit

VENDREDI | 28
Mai

Friand au fromage

Farfalle au pistou

farfalle, fromage, ail, basilic, tomate

Salade verte aux fines herbes

Pâté de foie

Stick de poisson pané



Rôti de canard aux agrumes

Gratin de légumes provençaux

Purée de pommes de terre

Emmental français

Gouda

Fromage fouette
au sel de guerande

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

Cubes de pêches

Crème dessert au chocolat

Fruit



Pêche
responsabl



Origine
France

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