

# Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 29  
Mar

## Betteraves

Choux-fleurs sauce gribiche

Pâté de foie

Salade brésilienne

riz, Carotte, maïs, haricot rouge, petit pois

Couscous merguez

Filet lieu sauce aurore



Semoule berbère

Légumes de couscous

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Petit moulé

Tomme blanche

Corbeille de fruits



Compote de pommes

Moelleux au citron

Douceur lactée au citron

MARDI | 30  
Mar

Iceberg à la vinaigrette du terroir

Céleri rémoulade

Salade de penne vinaigrette

Tartine savoyarde

pain, béchamel aux lardons, emmental

Sauté de bœuf  
sauce forestière

Accras de morue

Printanière de légumes

Purée de pommes de terre

Gouda

Bleu

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Crème dessert au chocolat

Liégeois à la vanille

Cake aux fruits

Corbeille de fruits



MERCREDI | 31  
Mar

Carottes râpées  
vinaigrette à la pomme



Salade verte au maïs

Lentilles vinaigrette terroir

Dips de carottes sauce paprika

Filet colin  
sauce aigre douce



Croque-monsieur

Pommes frites

Petits pois

Tomme blanche

Camembert

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

Beignet au chocolat et noisettes

Corbeille de fruits



Crème dessert au caramel

JEUDI | 01  
Avr

Salade hollandaise

salade, tomate, gouda

Chou blanc sauce échalotes

Poireaux vinaigrette

Taboulé aux petits  
légumes marinés

Rôti de porc sauce moutarde

Omelette au fromage

Poêlée courgettes  
carottes et pommes de terre

Riz Bio pilaf

Petit moulé ail et fines herbes

Mimolette

Yaourt nature sucré

Liégeois à la vanille

Gaufre fantasia

Fromage blanc spéculoos et  
lemon curd

Corbeille de fruits



VENDREDI | 02  
Avr

Feuilleté au fromage



Rillettes à la sardine

Haricots verts  
vinaigrette du terroir

Salade chou chou

chou blanc, chou rouge

Macaronis veg  
haricots paprika coco

Nuggets de poisson



Macaroni

Ratatouille

Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Brie

Fromage fouette  
au sel de guerande

Corbeille de fruits



Compote de pommes

Mousse chocolat au lait

Velouté aux fruits



Pêche  
responsabl



Verger  
EcoRespon



Nouveauté



Spécialité  
du chef



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