

Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU Végé

LUNDI | 31
Mai

Betteraves

Tomate vinaigrette

Pâté de foie

Lentilles vinaigrette terroir

Cuisse de poulet rôtie

Filet de lieu
noir sauce persil

Riz créole

Julienne de légumes

Tomme blanche

Coulommiers

Petit moulé

Yaourt nature sucré

Fruit

Compote de pommes

Crème dessert à la vanille

Gaufre au sucre glace

MARDI | 01
Jun

Salade verte au maïs

Céleri rémoulade

Salade de penne vinaigrette

Concombre vinaigrette

Filet de colin sauce crème

Merguez

Légumes de couscous

Semoule berbère

Saint-Paulin

Bleu

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Fromage blanc spéculoos et lemon curd

Liégeois au chocolat

Yaourt aux fruits

Fruit

MERCREDI | 02
Jun

Dips de carottes sauce aneth

Salade verte

Gaspacho de tomates et
poivrons

Emincé de tomate

Pizza aux quatre saisons

Pizza aux trois fromages

Pommes frites

Petits pois

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Camembert

Compote de pommes

Cocktail de fruits à la créole

Fruit

Flan nappé au caramel

JEUDI | 03
Jun

Salade hollandaise

salade, tomate, gouda

Chou chinois et pousses de soja

Poireaux vinaigrette

Salade de riz

riz, haricot rouge, poivron

Saumonette sauce dieppoise

Galette boulgour
oriental tomate soleil

Haricots verts à la provençale

Penne

Petit moulé ail et fines herbes

Mimolette

Yaourt nature sucré

Moelleux myrtilles citron maison

Crème dessert au caramel

Compote de pommes et cassis

Fruit

VENDREDI | 04
Jun

Salade de pois chiches

Friand au fromage

Salade antiboise

macédoine, tomate, feuille de chêne

Salade verte aux croûtons

Nuggets de poisson

Rôti de porc aux pruneaux

Blé pilaf

Courgettes saveur du midi

Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Brie

Fromage fouette
au sel de guerande

Fruit

Compote de pommes et
bananes

Liégeois au café

Velouté aux fruits



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