

Au menu cette semaine - Déjeuner



MARDI | 06
Avr

Mini-pizza

Salade alpage

Macédoine à la mayonnaise

Smoothie au céleri et ketchup

Cordon bleu

Pavé de colin
à la crème de persil



Carottes laquées

Boullgour pilaf

Petit moulé

Fondu Président

Gouda

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Compote de pommes et
bananes

Liégeois au café

Pompom

MERCREDI | 07
Avr

Chou blanc sauce échalotes

Iceberg vinaigrette orientale

Compotée de
poivrons et chèvre

Mortadelle

Panini kebab

Panini chèvre et lardons

Pommes frites

Petits pois

Edam

Saint-Paulin

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré

Flan à la vanille

Crème dessert au caramel

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits

JEUDI | 08
Avr

Nid de céleri et radis

radis, céleri

Dips de carottes sauce aneth

Œufs lilas betterave



Salade du chef

feuille de chêne, épaule, emmental, tomate

Sauté d'agneau Local



Crêpe au fromage

Haricots verts flageolets

Farfalle

Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Tomme blanche

Velouté aux fruits

Mousse chocolat au lait

Inno 2020 le brookies au
chocolat

Corbeille de fruits

VENDREDI | 09
Avr

Friand au fromage

Duo de saucissons

saucisson nature et fumé

Chou-fleur sauce aurore

Salade so british

chou blanc, fenouil, raisin, Pomme bicolore 95/115g

Grillade de porc aux herbes



Beignets de calamars

Riz créole

Fondue de poireaux

Camembert

Tomme blanche

Fromage fouette
au sel de guerande

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



Compote de pommes et pêches

Riz au lait nappé caramel

Gaufre fantasia



Pêche
responsabl



Verger
EcoRespon



Spécialité
du chef



Origine
France



Label
Rouge

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

FENELON VAUJOURS

elior