

# Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 09  
Mai

## Betterave à l'échalote

Mortadelle

Œufs durs mayonnaise

Pamplemousse

## Filet de lieu à la crème de persil

Saucisse de Francfort

## Piperade et torti

Torti sauce tomate

## Fromage frais nature sucré

Yaourt nature sucré

Edam

Fraidou

## Corbeille de fruits

Cocktail de fruits

Roulé aux myrtilles

Compote pommes bananes

MARDI | 10  
Mai

## Salade hollandaise

*salade, tomate, gouda*

Pamplemousse

Crêpe au fromage

Salade de pommes  
de terre au curry

## Omelette nature

Rôti de dinde  
au cours bouillon

Semoule aux épices

Courgettes saveur orientale

## Fondu Président

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré

Camembert

## Compote tous fruits

Fromage blanc aux fruits rouges

Corbeille de fruits

Crème dessert au caramel

MERCREDI | 11  
Mai

## Duo concombre maïs

Carottes râpées vinaigrette

Coleslaw

*carotte, chou blanc*

Mâche tomate maïs

## Crêpe fromage

Echine rôtie au thym

## Poêlée du jardin

Pommes frites

## Mimolette

Gouda

Yaourt nature sucré

Cotentin

## Chocolat liégeois

Pêche au sirop

Corbeille de fruits

Entremets au caramel

JEUDI | 12  
Mai

## Pâté en croûte

## Salade brésilienne

*riz, carotte, maïs, haricot rouge, petits pois tres*

Penne du soleil

*penne, jambon, Assaisonnement du soleil*

Céleri rémoulade aux pommes

Blanquette de  
colin sauce pomme

Cuisse de poulet rôtie

*Plat BIO*

## Farfalle

Gratin de légumes

*julienne de légumes, emmental, Sauce béchamel*

## Tomme blanche

Brie

Yaourt nature sucré

Petit moulé

## Compote de pommes

Riz au lait

Corbeille de fruits

Flan chocolat

VENDREDI | 13  
Mai

## Taboulé

*couscous, tomate, concombre, menthe, huile, poivrons*

## Salade impériale

*feuille de chêne, carotte, pomme*

Tartine savoyarde

*pain, Béchamel lardons, emmental*

## Nuggets de poisson

Sauté de veau  
sauce provençale

## Petits pois

Boulgour pilaf

## Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Coulommiers

Pavé 1/2 sel

## Corbeille de fruits

Smoothie bananes & pommes

Yaourt aux fruits

Pomme golden Bio

*Plat BIO*



Pêche  
responsable



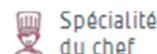
Verger  
EcoRespon



Nouveauté



Origine  
France



Spécialité  
du chef



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

