

Au menu cette semaine - Déjeuner




LE JOUR DU Végé

LUNDI | 09
Nov

**Chou blanc sauce
fruits rouges (Sarran)**

Betterave et maïs

Pâté de campagne

Cuisse de poulet à l'ail 

Saumonette en blaff

Printanière de légumes

Macaroni Bio 

Pave 1/2 sel

Fraidou

Emmental

Yaourt nature sucré

Crème dessert au chocolat

Bande marbré

Compote de pommes et fraises

MARDI | 10
Nov

Œufs durs sauce piccalilli


Saucisson à l'ail fumé

Chou-fleur sauce aurore

Salade thaï croquante

iceberg, ananas, chou rouge, surimi, menthe, carotte,


Brochette de dinde orientale

Aile de raie aux câpres 

Riz cantonnais

riz, Oignon jaune, petit pois, jambon, œuf

Légumes de couscous

Riz Bio pilaf 

Gouda

Saint-Paulin

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Compote de pommes et
bananes

Barre bretonne

JEUDI | 12
Nov

**Salade de lentilles
aux poivrons**

Salade de blé

blé, tomate, maïs

Smoothie à la betterave

**Spaghetti à
la bolognaise RAV** 

Pavé de colin

Carottes et navets


Spaghettis

Fraidou

Carré de l'Est

Vache qui rit

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits Bio 


Plat BIO
Douceur lactée
pomme Tatin 

Flan nappé au caramel

VENDREDI | 13
Nov

Chicon à la boule de Lille

endive, mimolette, Vinaigrette

Carottes râpées vinaigrette 

Friand au fromage

Salade verte

Sauté de bœuf au paprika

Nuggets de poisson
sauce tartare

Semoule à la tomate Bio

Choux-fleurs persillés

Yaourt nature sucré

Brie

Fromy

Liégeois à la vanille

Cubes de pêches

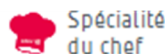
Corbeille de fruits



Origine
France



Bio



Spécialité
du chef



Viande
racée



Produits
locaux

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