

Au menu cette semaine - Déjeuner Notre Dame



L'EXQUISE
CHÂTELLIER DU CHEF

LUNDI | 30
Jan

Penne sauce cocotte



Potage à la tomate

Salade piémontaise

pomme de terre, tomates, épaule, ciboulette, poivrons,

Céleri remoulade



**Filet de colin
meunière et citron**
Pané de blé
fromage épinards



Epinards branche indi

Purée de pommes de terre

Yaourt nature sucré

Fondu Président

Edam

Corbeille de fruits



Compote pommes bananes

Entremets au caramel

Yaourt aromatisé

MARDI | 31
Jan

Carottes râpées



Chou blanc vinaigrette



Haricots verts au maïs

Mini-pizza

Couscous poulet merguez

Couscous végétarien



Semoule aux épices

Légumes de couscous

Cotentin

Camembert

Yaourt nature sucré

Cocktail de fruits à la créole

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits



Riz au lait



JEUDI | 02
Fev

Chou rouge aux pommes locales



Pâté de foie

Coleslaw

carotte, chou blanc,

Céleri local remoulade et
œuf dur



Sauté de bœuf aux carottes

Quenelles de
veau à la lyonnaise

Poêlée du jardin

Coquillettes

Brie

Fraidou

Yaourt nature sucré

Crêpe au Nutella

Compote de pommes

Corbeille de fruits



Yaourt aromatisé

VENDREDI | 03
Fev

Potage de légumes mijotés

Salade verte et œuf dur



œuf bio, salade verte local

Betterave et maïs

Radis beurre

**Clafoutis de
lieu aux poireaux**



Poulet sauce curry

Riz pilaf Bio

Endives braisées

Mimolette

Pavé 1/2 sel

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



Mousse au chocolat

Compote pommes fraises

Yaourt aromatisé



Nouveauté



Produits
locaux



Végétarien



Verger
EcoRespon



Spécialité
du chef



Pêche
responsabl



Ce menu est cuisiné par
le chef EDOUARD BARETEAU
et son équipe

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

fondettes

elior @

Au menu cette semaine - Déjeuner Notre Dame



L'EXQUISE
CHANOEUR DU CHEF

LUNDI | 30
Jan

Potage à la tomate

Pané de blé
fromage épinards



Epinards branche indi

Fondu Président

Compote pommes bananes

MARDI | 31
Jan

Carottes râpées



Couscous poulet merguez

Cotentin

Corbeille de fruits



JEUDI | 02
Fev

Pâté de foie

Quenelles de
veau à la lyonnaise

Poêlée du jardin

Brie

Crêpe au Nutella

VENDREDI | 03
Fev

Potage de légumes mijotés

Clafoutis de
lieu aux poireaux



Riz pilaf Bio

Pavé 1/2 sel

Mousse au chocolat



Végétarien



Produits
locaux



Verger
EcoRespon



Pêche
responsabl

Ce menu est cuisiné par
le chef **EDOUARD BARETEAU**
et son équipe

fondettes

elior

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