

Au menu cette semaine - Déjeuner Notre Dame

LE NOUVEL AN
LUNAIRE DU CHEF

LUNDI | 23
Jan

Nems au poulet

Chou blanc local aux raisins

Soupe chinoise

Salade de riz
vinaigrette agrumes

Saumon au thé vert

Sauté dinde
sauce aigre-douce

Wok de légumes

Riz cantonais
riz, oignon, petit pois, jambon, œuf

Yaourt nature sucré

Saint-Paulin

Pavé 1/2 sel

Corbeille de fruits

Litchi

Panna cotta noix de coco

Yaourt aromatisé

MARDI | 24
Jan

Salade verte à l'edam

Chou-fleur mimosa

Carottes et chou
rouge local râpé

Pamplemousse

Moussaka

Saucisse Knack

Penne

Navets saveur du midi

Fondu Président

Bûchette mi-chèvre

Yaourt nature sucré

Tarte aux pommes

Flan vanille caramel

Corbeille de fruits

Yaourt aromatisé

LE JOUR DU Végé

JEUDI | 26
Jan

Chou blanc vinaigrette

Salade verte

Wrap coleslaw

Pâté de campagne

Pilon de poulet basquaise

Sauce basquaise bio

Semoule à la cantonaise

Carottes à la crème

Semoule aux épices

Yaourt nature sucré

Petit moulé

Camembert

Gâteau au yaourt et ananas

Abricots à la crème

Corbeille de fruits

Yaourt aromatisé

VENDREDI | 27
Jan

Céleri rémoulade

Caviar de betteraves

Chou blanc sauce fruits
rouges

Tarte 3 fromages

Brandade de morue

Rissolette de porc sauce
champignons

Blé à la méditerranéenne

Chop suey de légumes
champignon, carottes, courgettes, poivrons, oignon,

Montboissier

Cotentin

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Compote pommes bananes

Gaufre fantasia

Yaourt aromatisé

Produits
locaux

Nouveauté

Label
Rouge

Verger
EcoRespon

Végé
Végétarien

Spécialité
du chef



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

LE NOUVEL AN
LUNAIRE DU CHEF

LUNDI | 23
Jan

Nems au poulet

Sauté dinde
sauce aigre-douce

Riz cantonnais
riz, oignon, petit pois, jambon, œuf

Saint-Paulin

Corbeille de fruits

MARDI | 24
Jan

Carottes et chou
rouge local râpé

Moussaka

Fondu Président

Flan vanille caramel

LE JOUR DU 

JEUDI | 26
Jan

Pâté de campagne

Pilon de poulet basquaise
Sauce basquaise bio

Semoule aux épices

Petit moulé

Abricots à la crème

VENDREDI | 27
Jan

Caviar de betteraves

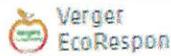
Brandade de morue

Cotentin

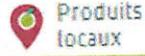
Gaufre fantasia



Label
Rouge



Verger
EcoRespon



Produits
locaux



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