

# Au menu cette semaine - Déjeuner

## LE JOUR DU VÈGE

**LUNDI** | 18  
Nov

**Potage tomates vermicelles**

Salade de haricots verts

Duo de saucissons  
*saucisson nature et fumé*

Salade chou chou  
*chou blanc, chou rouge, sauce à l'ail*

**Omelette nature** 

Filet de colin

**Pommes rôti aux légumes**

Poêlée de légumes  
*haricot vert, choux fleurs, champignons,*

**Fromage frais nature sucré**

Yaourt nature sucré

Petit moulé ail et fines herbes

Tomme blanche

**Corbeille de fruits**

Gâteau au chocolat

Compote d'ananas

Fian à la vanille

**MARDI** | 19  
Nov

**Iceberg à la vinaigrette au caramel**

Salade Ninon  
*feuille de chêne, crevette, ananas, persil,*

Chou-fleur sauce aurore

Friand au fromage

**Rôti de veau**

Saucisse de Strasbourg

**Petits pois**


Lentilles


**Brie**

Coulommiers

Vache qui rit

Yaourt nature sucré

**Gâteau de semoule** 

Moelleux au fromage 

Entremets au praliné

Corbeille de fruits

**MERCREDI** | 20  
Nov

**Mousse de tomate et fromage frais**

Salade méditerranéenne  
*couscous, macédoine, maïs, feuille de chêne*

**Panini bolognaise**

Jambon grillé

**Fondu Président**

Yaourt nature sucré

**Compote de pommes**

Fromage blanc crème de marron

**JEUDI** | 21  
Nov

**Dips de carottes sauce aneth**

Chou blanc sauce échalotes

Potage Musard  
*flageolet, pomme de terre, légumes pour*  
Assiette de charcuteries  
*salami, pâté, roulade de dinde*

**Emincé de dinde sauce caramel**

Saucisse de volaille aux herbes

**Légumes à l'asiatique**

*carotte, courgette, poivron, oignon, fève,*

Riz créole

**Saint-Paulin**

Edam

Petit moulé noix

Yaourt nature sucré

**Gâteau aux poires**

Roulé au chocolat

Corbeille de fruits

Entremets au caramel

**VENDREDI** | 22  
Nov

**Lentilles vinaigrette terroir**

Coquillettes sauce cocktail

Cœufs durs mimosa

Salade verte aux fines herbes

**Stick de colin pané et citron**

Rôti de porc au curry

**Courgettes saveur du midi**

Boulgour pilaf

**Yaourt aromatisé**

Yaourt nature sucré

Bûchette mi-chèvre

Petit moulé

**Corbeille de fruits**

Compote de pommes et fraises

Crème aux œufs à la vanille

Cake aux quetsches



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe



# Au menu cette semaine - Diner



**LUNDI** | 18  
Nov

Mais aux deux poivrons

Salade aux trois fromages  
*salade, bûchette, emmental, tomme blanche*

Filet de lieu

Cordon bleu

Haricots beurre en persillade

Coudes

Assortiment de fromages et laitages

Cake à l'orange

Smoothie bananes & pommes

**MARDI** | 19  
Nov

Pâté de campagne

Salade du chef  
*feuille de chêne, épaule, emmental, tomate,*

Suprême de hoki

Pizza indienne  
*tomate, fromage, poulet, poivron, oignon*

Riz au maïs

Assortiment de fromages et laitages

Cake au citron

Compote de pommes et cassis

**MERCREDI** | 20  
Nov

Salade de blé  
*blé, tomate, maïs*

Mortadelle

Filet colin sauce blanche

Hachis Parmentier

Assortiment de fromages et laitages

Cake à la noix de coco

Mousse au citron

**JEUDI** | 21  
Nov

Smoothie à la betterave

Salade de cocos aux herbes

Tarte flamande  
*pâte feuilletée, poireau, Sauce béchamel*

Paupiette de veau

Croque italien  
*pain de mie, mozzarella, tomate, sauce*

Haricots blancs à la bretonne  
*haricot blanc, carotte, oignon, concentré*

Assortiment de fromages et laitages

Compotée pommes crumble

Barre bretonne

*Végé* Végétarien



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe