

Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU Végé

LUNDI | 03
Mai


Dips de carottes sauce aneth

Chou blanc aux épices

Cervelas à la vinaigrette

Cake salé aux épinards

Haut de cuisse de poulet basquaise

Filet de colin aux mangues 

Pommes campagnardes

Céleri braisé

Edam

Bleu

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré

Bâtonnet de glace à la vanille

Flan chocolat

Compote de poires

Fruit

MARDI | 04
Mai

Œufs durs sauce cocktail

Rillettes à la sardine

Salade composée aux noix

Salade de pommes de terre

Penne tandoori

Poireaux, carottes, navets et haricots rouges
Coquille de poisson sauce
aurore

Penne

Loubié bi zeit liban


Petit moulé ail et fines herbes

Petit moulé

Coulommiers

Yaourt nature sucré

Fruit

Cake au citron 

Entremets à la vanille

Smoothie ananas

JEUDI | 06
Mai


Betteraves et concombres

Céleri rémoulade

Macédoine à la mayonnaise

Salade de pâtes
et poivrons sauce chèvre

Sauté de bœuf aux carottes

Filet de colin
sauce tomate vanillée 

Navets saveur du jardin

Riz de grand-mère

Camembert


Brie

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Gâteau yaourt et aux pommes

Roulé au chocolat

Crème aux œufs à la vanille 

Fruit

VENDREDI | 07
Mai

Salade mélangée, radis & emmental

Duo de crudités
carotte, persil, céleri

Saucisson à l'ail fumé

Tarte flamande

pâte feuilletée, poireau, Sauce béchamel

Beignets de calamars

Omelette à l'emmental

Ratatouille et semoule

Semoule berbère

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Bûchette mi- chèvre

Petit moulé noix




Compote de pommes

Ananas et caramel au lait

Fruit

Entremets à la vanille et fruits
confits



 Pêche
responsabl  Végé Végétarien  Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

INSTITUT IMMAC C

elior 

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