

Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 14
Jun

Salade de lentilles aux poivrons

Salade de coquillettes au pistou
coquillettes, fromage, ail, basilic, tomate

Pastèque bio

Plat BIO



Betteraves vinaigrette agrume

Cordon bleu

Pavé de colin à l'américaine



Poêlée du jardin

Blé à la tomate

Tomme blanche

Camembert

Cotentin

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Crème brûlée cœur
fondant à l'orange

Gaufre fantasia

Compote de poires



MARDI | 15
Jun

Salade verte

Tomates et concombres
miel et colombo

Cervelas à la vinaigrette



Œufs durs mayonnaise

Poulet yassa

Œufs brouillés



Riz créole

Tomates au four

Cotentin

Petit moulé

Tomme blanche

Yaourt nature sucré

Mousse au cacao

Entremets caramel

Pain perdu à la rhubarbe

Corbeille de fruits



JEUDI | 17
Jun

Pain de légumes

fromage blanc, semoule, œuf, carotte, Sauce aneth,

Poireaux vinaigrette

Salade club

feuille de chêne, épaule, emmental, tomate

Mortadelle

Sauté de bœuf aux carottes

Nuggets de poisson



Purée de pommes de terre

Haricots verts à la provençale

Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Camembert

Petit moulé ail et fines herbes

Corbeille de fruits



Flan à la vanille

Compote pomme fraise

Batonnet glace chocolat

VENDREDI | 18
Jun

Emincé de fenouil et tomate

Salade mélangée,
radis & emmental

Salade de riz

riz, haricot rouge, poivron

Achards de légumes

Carotte, chou blanc, haricot vert

Pavé de colin sétoise



Kefta d'agneau à l'harissa

Ratatouille et semoule

Semoule berbère

Saint-Paulin

Gouda

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Cake au chocolat et vanille

Roulé aux myrtilles

Mousse aux Petits Beurre

Corbeille de fruits



Pêche
responsabl



Verger
EcoRespon



Produits
locaux



Origine
France



Végé
Végétarien



Spécialité
du chef



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

INSTITUT IMMAC C



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