Au menu cette semaine - Déjeuner

02 LUNDI lun

Taboulé aux légumes marinés

Tomate au basilic

Pastèque

Duo concombre maïs

Salade verte aux fines herbes

Chipolatas aux herbes

Paupiette du pécheur sauce crème de persil

Lentilles

Carottes persillées



Yaourt nature sucré

Gouda

Vache qui rit®

Corbeille de fruits



Eclair chocolat

Cone glace vanille-fraise

Pêche au sirop



LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

MARDI

03 lun

Courgettes râpées mozzarella

Salade verte croûtons emmental

Assiette de charcuteries

Pommes de terre au curry

Houmous de lentilles corail au cumin

Pizza au fromage



Rôti de dinde sauce basquaise

Coudes

Haricots verts à la provençale

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré

Munster



Corbeille de fruits



Compote pommes spéculoos

Beignet abricot

Mousse noix de coco



MENU À THÈME

IEUDI

05 lun

Le véritable gaspacho

Tomate au basilic

Torti vinaigrette andalouse

Fèves au chorizo

Pastèque

Paëlla poulet



Haricots plats d'Espagne persillés

Riz safrané

Tomme noire

Croûte noire

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



Crème Catalane

Cone glace vanille-chocolat

Churros

Pain Bio

06 **VENDREDI** lun

Cake aux fromages

Salade club

Salade de haricots verts

Caviar de betteraves

Sauté de porc

Beignet calamar

Blé pilaf

Ratatouille

Vache qui rit®

Yaourt nature sucré

Coulommiers

Corbeille de fruits



Brioche aux pépites de chocolat

Panna cotta coulis framboises

Cocktail de fruits

Crème dessert vanille

Institution Notre Dame



Produit

le chef























