

Menu Hebdomadaire

du **16-nov.-20** au **20-nov.-20**



Institut Saint Dominique
Espace Fra-Angelico



LUNDI 16-nov.-20	MARDI 17-nov.-20	MERCREDI 18-nov.-20	JEUDI 19-nov.-20	VENDREDI 20-nov.-20
Chou blanc rémoulade	Carottes râpées vinaigrette		Potage poireaux et pommes de terre	Endives maltaises
Médaille de surimi	Salade de riz		Salade de crudités mélangées	Salade de pâtes tricolores
 Poulet rôti à l'ail	 Sauté de porc au cumin		Rôti de veau à la diable	Steak du fromager
Filet de merlu à l'aneth	Dos de colin basquaise		Poisson pané	
Blé	Poêlée méridionale		Salsifis sautés	Haricots verts à la tomate
Petits pois	Semoule		Boullgur	
Gouda	Tomme blanche		Carré de l'Est	Samos
Yaourt aux fruits	Fromage blanc nature		Flan au chocolat	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Pêche nappée au coulis de fruits rouges		Fruit de saison	Beignet framboise



Viande française



Produits locaux



Produits AOP/AOC



Pêche durable



Lait origine France



Menu Hebdomadaire

du **23-nov.-20** au **27-nov.-20**



Institut Saint Dominique
Espace Fra-Angelico



LUNDI 23-nov.-20	MARDI 24-nov.-20	MERCREDI 25-nov.-20	JEUDI 26-nov.-20  VÉGÉTARIEN	VENDREDI 27-nov.-20	
Œuf dur mayonnaise	Salade verte au thon		<i>Potage de légumes</i>	1/2 pomelos	
Salade coleslaw	Tarte tomate chèvre et basilic		<i>Salade de pommes de terre vinaigrette</i>	Feuilleté Dubarry	
Sauté de bœuf aux épices	 Côte de porc charcutière		<i>Gratin de tortis montagnard au potiron</i>	Steak haché grillé	
Dos de colin à la crème	Filet de poisson au four			Blanquette de poisson	
Haricots beurre	Epinards béchamel			Purée Crécy	
Pommes vapeur	Riz à la tomate			Frites	
Cantal	Brie			<i>Croc'lait</i>	Vache qui rit
Flan nappé caramel	Yaourt aux fruits			<i>Fromage blanc nature</i>	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Crêpe nature sucrée			<i>Tarte au flan</i>	Fruit de saison



Viande française



Produits locaux



Produits AOP/AOC



Pêche durable



Lait origine France

Menu Hebdomadaire

du **30-nov.-20** au **04-déc.-20**



Institut Saint Dominique
Espace Fra-Angelico



LUNDI 30-nov.-20	MARDI 01-déc.-20	MERCREDI 02-déc.-20	JEUDI 03-déc.-20  VÉGÉTARIEN	VENDREDI 04-déc.-20
Endives aux noix	Potage de légumes		<i>Chou rouge à l'orange</i>	 Salami
Maquereau à la tomate	Taboulé		<i>Carottes râpées au citron</i>	Salade verte au surimi
Paleron de bœuf braisé	 Carbonara		<i>Crêpe au fromage</i>	 Poulet rôti à la mexicaine
Dos de colin sauce duglere	Filet de colin à l'italienne			Poisson en persillade
Ratatouille	Carottes rondelles		<i>Julienne de légumes</i>	Brocolis en gratin
Purée de pommes de terre	Tortis			Riz
Carré de l'Est	Camembert		<i>Tomme noire</i>	Pavé demi sel
Yaourt nature	Flan vanille		<i>Fromage blanc aux fruits</i>	Yaourt aromatisé
Gâteau de riz	Fruit de saison		<i>Tarte grillée aux abricots</i>	Compote de pomme et madeleine



Viande française



Produits locaux



Produits AOP/AOC



Pêche durable



Lait origine France

Menu Hebdomadaire

du **07-déc.-20** au **11-déc.-20**



Institut Saint Dominique
Espace Fra-Angelico



LUNDI 07-déc.-20	MARDI 08-déc.-20  VÉGÉTARIEN	MERCREDI 09-déc.-20	JEUDI 10-déc.-20	VENDREDI 11-déc.-20
Crème de volaille	<i>1/2 pomelos</i>		Salade verte aux agrumes	Salade de radis sauce crème
Salade granny	<i>Céleri rémoulade</i>		Macédoine mayonnaise	Potage de légumes
Rôti de porc	<i>Blésotto crémeux aux asperges</i>		Escalope de dinde à la normande	Sauté de bœuf aux oignons
Nuggets de poisson			Choucroute de poisson	Curry de poisson
Fondue de poireaux	<i>Salade verte</i>		Carottes bâtonnets	Haricots verts
Semoule			Pommes vapeur	Frites
Tomme grise	<i>Cantafrais</i>		Buchette de chèvre	Saint Paulin
Yaourt velouté	<i>Flan chocolat</i>		Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature
Fruit de saison	<i>Tarte au chocolat</i>		Cocktail de fruits au sirop	Donut's au sucre



Viande française



Produits locaux



Produits AOP/AOC



Pêche durable



Lait origine France