

## Institut Saint Dominique

### Mortefontaine

Semaine du 16 au 20 Novembre 2020



Produits locaux 

Produits bio 

#### Midi

Lundi 16	Oeuf mimosa / friand fromage / endives au bleu
Ste Marguerite	Colombo de porc / paleron braisé
	Riz Pilaf / blettes / purée de potimaron
	Fromage / yaourt nature
	Fruit de saison / velouté fruits / croisillon abricots
Mardi 17	Carottes râpées à l'orange / pomelos / surimi
Ste Elisabeth	Dos de hoki à la crème / lasagnes bolognaise
	Pommes vapeur / chou fleur / champignons
	Fromage / yaourt nature
	Eclair vanille / fruits / yaourt aromatisé
Mercredi 18	
Ste Aude	Suggestion du chef
Jeudi 19	Salade de riz / maïs aux poivrons / maquereaux à la moutarde
St Tanguy	Pané fromager / sauté de boeuf aux olives
	Printanière de légumes / farfales / choux de Bruxelles aux petits oignons
	Fromage / yaourt nature
	Fruit de saison / brownies / petits suisse nature
Vendredi 20	Pizza / salade fromagère / concombres
St Edmont	Cuisse de poulet chasseur / pavé de saumon à l'aneth
	Purée de pommes de terre / navets / épinards
	Fromage / yaourt nature
	Fruit de saison / flan pâtissier / entremet pistache

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

A la sainte cécile, si on plante des pois, ils deviennent mâts