

## Institut Saint Dominique Mortefontaine



Semaine du 30 Novembre au 6 Décembre 2020

Produits locaux 

Produits bio



### Midi

Lundi 30	Salade de perles / macédoine / pâté en croûte
St André	Nuggets de blé / courgettes farcies Purée de potiron / chou romanesco / semoule Fromage / yaourt nature Fromage blanc / fruits / donuts
Mardi 01	Surimi mayonnaise / quiche / betteraves rouges
Ste Florence	Veau marengo / rôti de porc dijonnaise Gratin de chou fleur / pomme vapeur / endives braisées Fromage / yaourt nature Fruit de saison / gâteau basque / mousse chocolat
Mercredi 02	
Ste Viviane	Suggestion du chef
Jeudi 03	Carottes râpées au cumin / céleri / chou fleur sauce cocktail
St François Xavier	Jambon braisé sauce brune / rôti de dinde aux pruneaux Frites/ salade verte / haricots verts Fromage Yaourt nature sucré / fruits / cake noisette du chef
Vendredi 04	Soupe tomates vermicelles / piémontaise / chorizo
Ste Barbara	Filet de lieu à la normande / hoki pané Riz aux petits légumes / purée de céleri Fromage Beignet aux pommes / fruits / yaourt aux fruits

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.

Quand Saint Ambroise voit neiger, de 18 jours de froid, nous sommes en danger