

Institut Saint Dominique

Mortefontaine



Semaine du 7 au 13 Décembre 2020

Produits locaux 

Produits bio



Midi

Lundi 07	Quiche Lorraine / chou blanc / haricots rouges
St Ambroise	Pot au feu / steak haché
	Légumes du pot / ratatouille / riz
	Fromage / yaourt nature
	Fruit de saison / entremet praline / muffins
Mardi 08	Méli mélo mache/ endive / rosette
Immaculée conception	Oeufs durs florentine / paupiette de veau
	Pomme anglaise / poêlée maraichère / courgettes
	Fromage / yaourt nature
	Cocktail de fruits / clémentines / tarte normande
Mercredi 09	
St Pierre Fourier	Suggestion du chef
Jeudi 10	Velouté de potiron / haricots beurre / rillettes cornichons
St Romaric	Pilons de poulet sauce barbecue / sauté de dinde coco/curry
	Potatoes/ poêlée de légumes / chou vert
	Fromage / yaourt nature
	Flan pâtissier / fruits / petits filous
Vendredi 11	Salade coleslaw / endives au fromage / oeuf dur
St Daniel	Calamars à la romaine / coeur de merlu au citron
	Petits pois / poireaux muscadés / blé
	Fromage / yaourt nature
	Fruit de saison / crème caramel / gaufre liégeoise

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.

Décembre trop beau, l'été dans l'eau