

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI 03
Oct

Salade verte aux noix
Salade lentilles
avocat et betterave

Rissolette de porc sauce moutarde

Saumonette sauce citron 

Epinards à la béchamel

Riz pilaf

Croûte noire

Fruits

MARDI 04
Oct

Raïta de concombre au yaourt
concombre, yaourt
Salade mélangée radis emmental
salade, emmental, radis, Vinaigrette

Mortadelle

Macaroni à la carbonara

Beignet calamar

Coquillettes à la tomate

Haricots blancs à la tomate

Carré de l'est

Fruits

MERCREDI 05
Oct

Salade club
feuille de chêne, épaule, emmental, tomate
Haricots verts au maïs

Salade de riz
riz, haricot rouge, poivrons

Sauté de canard sauce pain d'épices

Filet de dorade au basilic 

Carottes et pommes de terre 

Purée de pommes de terre

Petit moulé

Yaourt nature sucré

Edam

Fruits


JEUDI 06
Oct

Céleri rémoulade aux pommes
Salade hollandaise
salade, tomate, goude

Salade de pâtes poivrons sauce chèvre

Chili végétarien 

haricot rouge, aubergine Bio, sauce tomate, courgette Bio, ail Bio, riz

Filet de cabillaud
sauce crème citron 

Chou-fleur persillés

Blettes au gratin sauce béchamel

Bleu

Jouvenceau au lait de chèvre 

Fruits

VENDREDI 07
Oct

Saucisson à l'ail
Boulgour à l'oriental
boulgour, raisin, abricot, Vinaigrette au cumin, petits pois, pois chiche

Boulettes de bœuf au curry

Filet saumon sauce aurore

Purée de pommes de terre

Epinards à la béchamel

Brie

Fruits

Yaourt aux fruits

Barre bretonne

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

INSTITUT L' ASSOMPTION LUBECK

*Des idées pleines
d'assiette*

elior 