

LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

**Des menus équilibrés et des recettes variées
qui allient produits de qualité et nouveautés !**

MENU MIDI JANVIER 2021 INSTITUT OUDINOT

Lundi 04/01/2021	Mardi 05/01/2021	Mercredi 06/01/2021	Jeudi 07/01/2021	Vendredi 08/01/2021
ENTRÉES				
Potage de légumes et haricots verts	Pâté de campagne	Taboulé à la menthe	Salade de blé aux légumes	Pâté en croute cornichon Potage crecy
SALADES				
Choux bicolores Macédoine mayonnaise	Cubes de betteraves Endives aux croutons	Haricots verts aux échalotes Radis roses	Pommes de terre à la ciboulette Salade verte et dés de mimolette	Céleri rapé aux raisins
PLATS				
Filet de hoki sauce aurore Sauté de boeuf sauce paprika	Haché au veau aux herbes Quenelles nature sauce armoricaine	Boulettes de soja sauce samourai Escalope de dinde a la creme	Jambon vendéen Quiche au thon, butternut, moutarde et moules	Cordon bleu de dinde Dés de poisson à l'orientale
GARNITURES				
Crumble de potiron au parmesan Semoule	Haricot beurre à l'ail Riz créole	Bouquetiere de legumes Tagliatelles	Carottes béchamel Purée de pomme de terre	Epinards béchamel gratinés
PRODUITS LAITIERS				
Assortiment de yaourts Camembert Fromage frais froidou	Assortiment de yaourts Petit cotentin Rondelé ail et fines herbes	Assortiment de yaourts Kiri Saint nectaire 🍷	Assortiment de yaourts Petit moule Tomme grise	Assortiment de yaourts Bleu Fondu carré
DESSERTS				
Assortiment de yaourts et flans Barre bretonne et crème anglaise Corbeille de fruits Flan saveur vanille nappé au caramel Galette des rois	Assortiment de yaourts et flans Compote allégée pomme/banane Corbeille de fruits Tarte au chocolat	Assortiment de yaourts et flans Corbeille de fruits Crème dessert praliné Eclair parfum chocolat	Assortiment de yaourts et flans Corbeille de fruits Duo d'entremet chocolat pistache Gâteau vendéen	Assortiment de yaourts et flans Beignet au chocolat noisette Corbeille de fruits Douceur lactée sur lit de spéculoos