







# Institution La Salle Saint Jean

Semaine du 21 au 25 Juin 2021

MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
	SALADE COMPOSEE MAQUEREAU MELON	ACCRAS DE MORUE SALADE COMPOSEE PASTEQUE	TOMATES VINAIGRETTE SALADE COMPOSEE CAROTTES ET COURGETTES RAPEES	SALADE DE RIZ BIO  PASTEQUE SALADE COMPOSEE
ENTREES	SMOOTHIES PALMIER  POMELO PATE DE CAMPAGNE	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONAISE GASPACHO	CHARCUTERIE MELON SURIMI MAYONAISE	SARDINE A L'HUILE QUICHE LORAINE
PLATS	NUGGETS DE POULET CALAMAR AMERICAINE	ŒUFS BROUILLES AUX ASPERGES SAUTE DE PORCAU CARAMEL 	RAVIOLIS TOMATE ROTI DE VEAU AUX CHAMPIGNONS 	MAREE DU JOUR CALAMAR ROMAINE
GARNITURES	 COQUILLETTE TOMATE PROVENCALLE	COURGETTES GRILLEES SEMIOULE BIO 	NAVETS NOUVEAUX	GRATIN D'EPINARDS PUREE
LAITAGES	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
DESSERTS	FRUIT DE SAISON CREME AU CHOCOLAT SALADE DE FRUIT FRAIS ŒUF A LA NEIGE BISCUIT	FLAN AU CHOCOLAT FRUIT DE SAISON POMME AU FOUR GLACE	FRUIT DE SAISON BRAS DE VENUS COMPOTE BARRE AU CHOCOCOLAT JUS DE FRUIT FRAIS	COMPOTE FRUIT DE SAISON LIEGEOIS AU CHOCOLAT CRUMBLE FRUIT ROUGE



Produits locaux/régionaux



Produits locaux/régionaux

Le 1er choix correspond au menu conseillé car il respecte les recommandations nutritionnelles en vigueur.

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

