



Institution La Salle Saint Jean

Semaine du 13 au 17 septembre 2021

REPAS DES ILES

MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	TABOULE SALADE DE CŒURS DE PALMIERS CONCOMBRE A LA CREME RILLETTE DE SARDINE SALADE ROQUETTE CROUTONS	SALADE VERTE BROCOLIS VINAIGRETTE SALADE COMPOSEE CLAFOUTIS AU FROMAGE PASREQUE CHAMPIGNONS VINAIGRETTE	SALADE SAUMON FUME ROQUETTE RIZ PARMESAN SAMOUSSA AUX LEGUMES ŒUF DUR SAUCE CREOLE AVOCAT MAYONAISE	PERLE DE BLE DINDE ANANAS POIVRON ROUGE TARTARE DE TOMATE TERRINE DE LEGUMES SALADE DE TOMATES AU BASILIC CHARCUTERIE SALADE VERTE CROUTONS
PLATS	FILET DE CABILLAU SAFRAN BOULETTE DE BŒUF NAPOLITAIN E	 ŒUF BROUILLES AU FROMAGE SAUTE DE VEAU A L'ECHALOTE	ROUGAIL SAUCISSE FILET DE POISSON AU LAIT DE COCO	MAREE DU JOUR CARBONARA
GARNITURES	POELEE DE CHAMPIGNONS ET HARICOTS VERTS CŒUR DE BLE	LENTILLES COURGETTES AU FOUR	RIZ CREOLE GRATIN DE LEGUMES	PUREE DE CAROTTE ORANGE GINGEMBRE SPAGHETTIS
LAITAGES	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
DESSERTS	FRUIT DE SAISON MOUSSE AU CITRON GLACE BISCUIT PRUNEUX AU SIROP	COMPOTE BIO CREME A LA VANILLE FRUIT DE SAISON BARRE DE CHOCOLAT CHAUSSON AUX POMMES	ILE FLOTTANTE FRUIT DE SAISON GLACE PATE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON SALADE DE FRUIT FRAIS LIEGEOIS AU CHOCOLAT BARRE BRETONNE CRUMBLE DE FRUITS ROUGE



Produits locaux et régionaux



Produits issus de l'agriculture biologique

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

api
Cantines de la Région