













# Institution La Salle Saint Jean



Semaine du 11 au 15 octobre 2021

MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	 <b>DIOS NOIR</b> SALADE COMPOSEE CAROTTES RAPEES MACEDOINE DE LEGUMES FRIAND FROMAGE POIREAUX VINAIGRETTE	 <b>CONCOMBRE BIO</b> VINAIGRETTE SALADE DE PÂTES MAQUEREAU A LA MOUTARDE CHAMPIGNONS A LA GRECQUE CHARCUTERIE SALADE VERTE	CELERI REMOULADE SALADE VERTE  TABOULE ( <i>semoule bio</i> )  TARTINE HOUMOUS AVOCAT MAYONNAISE POLENTA DES DE BLEU	SALADE VERTE AUX CROUTONS RILLETTE DE SAUMON SARDINES A L'HUILE MOUSSE ARTICHAUT SALADE POULET ANANAS BLE
<b>PLATS</b>	 CHIPOLATAS GRILLEES FILET DE LIEU AU CITRON	ŒUFS BROUILLES CORDON BLEU	 FAJITAS DE <b>POULET</b> GIGOT D' <b>AGNEAU PIQUER</b> 	 <b>MAREE DE JOUR</b> BŒUF BOLOGNAISE 
<b>GARNITURES</b>	PUREE DE POTIRON RIZ  <b>BIO</b>	PUREE COURGETTES AU CURRY	POEEE MEXICAINE RIZ CREOLE	SPAGHETTIS BLETTES BECHAMEL
<b>LAITAGES</b>	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
<b>DESSERTS</b>	LIEGEOIS AU CAMEL <b>FRUIT DE SAISON</b> BISCUIT COMPOTE POMME BANANE BANANE CUITE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC SUCRE TARTE AU CITRON SMOOTHIE CREME ANANAS PECHE COULIS ROUGE	MARBRE CHOCOLAT FRUIT DE SAISON MOUSSE A LA MANGUE JUS DE FRUITS FRAIS PATE DE FRUITS	<b>FRUIT DE SAISON</b> RIZ AU LAIT LIEGEOIS AU CHOCOLAT BARRE BRETONNE



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