



# Institution La Salle Saint Jean

Semaine du 18 au 22 octobre 2021

| MIDI              | LUNDI  | MARDI  | JEUDI   | VENREDI   |
|-------------------|--|--|---|---|
| <u>ENTREES</u>    | CONCOMBRE/MOZZARELLA<br>SALADE DE PATES PERLES<br>CREPE AU FROMAGE<br>POMELO CERISSETTE<br>RILLETES DE SARDINE |  <b>PATE DE CAMPAGNE</b><br>SALADE VERTE AUX CROUTONS<br>TABOULE DE CHOU FLEUR<br>CHAMPIGNON VINAIGRETTE<br>SURIMI MAYONNAISE |  <b>ROSETTE ET SAUCISSON</b><br>CELERI VINAIGRETTE<br>ŒUF DUR MAYONNAISE<br>SALADE BŒUF CHOU BLE FIGUE<br>SALADE VERTE | SALADE D'ENDIVES AUX POMMES<br>MAQUEREAUX TOMATE<br>VERRINE GUACAMOLE TOMATE<br>CLAFOUTIS AU FROMAGE<br>LENTILLES EN SALADE         |
| <u>PLATS</u>      | SAUCISSE KNACKY<br>FILET DE LOUP AU SAFRAN   | RAVIOLIS NAPOLITAINS<br>ROTI DE VEAU AU JUS  | CHEESE BURGER<br>LAPIN A LA MOUTARDE  |  <b>MAREE DU JOUR</b><br>BOULES DE BŒUF AU CUMIN |
| <u>GARNITURES</u> | FEVES AUX OIGNONS<br>PUREE   | <b>AUGERGINE TOMATE</b>  | HARICOTS VERT PERSILLES<br>FRITES   | COQUILLETES<br>BROCOLIS GRATINES  |
| <u>LAITAGES</u>   | FROMAGE ou LAITAGE   | FROMAGE ou LAITAGE   | FROMAGE ou LAITAGE  | FROMAGE ou LAITAGE  |
| <u>DESSERTS</u>   | <b>FRUIT DE SAISON</b><br>MOUSSE AU CITRON<br>FLAN A LA VANILLE<br>BISCUIT<br>BARRE CHOCOLAT                   | YAOURT AROMATISE<br>FRUIT DE SAISON<br>BEIGNET AU SUCRE<br>PANNA COTTA   | SEMOULE AU LAIT<br>FRUIT DE SAISON<br>POMME AU FOUR<br>BAVAROIS AU CHOCOLAT<br>PATE DE FRUITS   | COMPOTE<br>FRUIT DE SAISON<br>FROMAGE BLANC AUX FRUITS<br>SABAYON A L'ANANAS  |



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.