
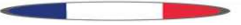




Institution La Salle Saint Jean

Semaine du 22 au 26 novembre 2021

MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
ENTREES	SALADE COMPOSEE SAUCISSON A L'AIL SALADE D'ENDIVES A L'EMMENTAL GUACAMOLE DE MAIS POMELO CERISSETES COLESLOW	AVOCAT MAYONNAISE SALADE COMPOSEE SURIMI MAYONNAISE VELOUTE POTIRON MARRON CREPE AU FROMAGE MACEDOINE MAYONNAISE	DEP DE BROCOLIS POTAGE DE LEGUMES SALADE COMPOSEE HIVERNALE MOUSSE FOIE DE VOLAILLE TERRINE CAROTTE CURRY	SALADE VERTE AUX CROUTONS SALADE NICOISE FRIAND AU FROMAGE PEPITE LENTILLES CAROTTES PERSIL COURGETTES GRILLEES TOMATE SARDINE ET CITRON CŒURS D'ARTICHAUTS FARCIS AU CHEVRE
PLATS	NUGGETS DE VOLAILLE FILET DE LOUP AU CHORIZO	 HAUT DE POULET SAUCE BARBECUE ENDIVE AU JAMBON	 LASAGNE BOLOGNAISE TARTE SAUMON EPINARD	MAREE FRAICHE DU JOUR OMELETTE AU FROMAGE
GARNITURES	COQUILLETTE CHOU FLEUR PERSILLES	FLAN DE LEGUMES POMME CAMPAGNARDE	GRATIN DE POTIRON	RIZ PILAF COURGETTES PERSILLEES
LAITAGES	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE BIO
DESSERTS	FRUIT DE SAISON GATEAU DE SEMOULE MOSSE CHOCOLAT PRUNEAUX SIROP BISCUIT	TARTE AU CITRON FRUIT DE SAISON VOLCAN POMME CUITE BIO AU MIEL SMOOTHIE BANANE ANANAS LIEGEOIS CAFE	SALADE DE FRUITS AUTOMNALES FRUIT DE SAISON BAVAROIS CHOCOLAT MARRON PATE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON YAOURT ARTISANAL (Cimelait) PUDDING PETITE CHOCOLAT POIRE COULIS DE RUIITS

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 entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.