



Institution La Salle Saint Jean

Semaine du 23 au 27 novembre 2020

MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	RILLETES AVOCAT MAYONNAISE SALADE COMPOSEE PANNA COTTA TOMATE CERISE POMELO AU SUCRE MAQUEREAU MOUTARDE	CREPE AU FROMAGE CHAMPIGNONS A LA GRECQUE CHOU-FLEUR MAYONNAISE VERRINE PALMIER CURCUMA ROQUETTE CROUTONS VELOUTE COURGETTES FROMAGE FRAIS	GASPACHO VERT CARN DE PAROL PAN CON TOMATE POIREAUX SAUCE ROMANESCO SOUPE DE LEGUMES	RADIS + BEURRE ENDIVES AU BLEU GUACAMOLE DE MAIS LENTILLES EN SALADE QUICHE LORRAINE
PLATS	PORC CARBONARA SPAGHETTIS	ROGNONS SAUCE BRUNE AIGUILLETES DE POULET AU CURRY	RAVIOLIS TOMATE BASILIC MAREE DU JOUR	COUSTELLOU BRAISE CALAMARS A LA ROMAINE
GARNITURES	HARICOTS VERTS PERSILLES SPAGHETTIS	FENOUIL BRAISE SEMOULE	PUREE DE CAROTTE	RIZ POEELE DE LEGUMES
LAITAGES	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
DESSERTS	FROMAGE BLANC AU SUCRE FRUIT DE SAISON ORANGE A LA CANNELLE SMOOTHIE KIWI CREME CREME AU CAFE	CREME PRALINE FRUIT DE SAISON ROUELLE D'ANANAS CAKE CONFITURE CREME RENVERSEE	BRAS DE GITAN FRUIT DE SAISON ROUSQUILLE CREME CATALANE	FLAN A LA VANILLE FRUIT DE SAISON CLAFOUTIS AUX POIRE BARRE CHOCOLAT

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

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



Produits locaux



Produits bio