



Institution La Salle Saint Jean

Semaine du 6 au 10 janvier 2021

Décembre 2021



| M/DI | LUNDI | MARDI | | VENREDI |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ENTREES | SALADE DE PATES  BETTERAVES VINAIGRETTE SALADE COMPOSEE POLENTA FETA BASILIC CELERI REMOULADE DUO DE SAUCISSONS | SALADE D'ENDIVES FRIAND FROMAGE SALADE DE POMMES DE TERRE AU HARENG CELERI REMOULADE TERRINE FEVES CUMIN VELOUTE CAROTTES CURCUMA |  MOUSSEROND DE CANARD SUR TOAST WRAPP SAUMON ROQUETTE POMME VERTE FROMAGE FRAIS SALADE DE GESIERS | CEUFS DURS MIMOSA CUIT SUR PLACE SALADE COMPOSEE CAROTTES RAPEES A LA CLEMENTINE PATE AUX OLIVES TORTILLA FROMAGE |
| PLATS | POISSON PANE ROTI DE BŒUF | ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS FILET DE SOLE VIN BLANC | MAGRET DE CANARD SAUCE CREMEE FILET DE SAUMON A L'ANETH |  POISSON FRAIS DU MARCHÉ  BŒUF BOLOGNAISE |
| GARNITURES | CHOU FLEUR PERSILLE CŒUR DE BLE | PUREE CŒUR DE CELERI A LA TOMATE | POMMES NOISETTES PUREE POTIRON ECLAT DE MARRONS | GRATIN DE POIREAUX SPAGHETTIS |
| LAITAGES | FROMAGE OU LAITAGE | FROMAGE ou LAITAGE | FROMAGE OU LAITAGE | FROMAGE ou LAITAGE |
| DESSERTS | COMPOTE FRUIT DE SAISON ILE FLOTANTE BISCUIT BANANE AU FOUR | FRUIT DE SAISON LIEGEOIS VANILLE ABRICOTS COULIS ROUGE PA D'OUS BARRE CHOCOLAT |  CLEMENTINE BUCHE PATISSIERE GANACHE CHOCOLAT BUCHETTE GLACEE VANILLE FRAISE CHOCOLAT DE NOEL | SABAYON FRUIT ROUGES FRUIT DE SAISON COCKTAIL DE FRUITS ROUSQUILLE |

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

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



Produits locaux



POISSON FRAIS



Produits bio



Institution La Salle Saint Jean

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 – 3 avenue Luis Ocana, 11610 Pennautier -