



INSTITUTION LA SALLE SAINT JEAN



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

REPAS ESPAGNOL

Repas végétarien

lundi 17 janvier fêtons les Roseline	mardi 18 janvier fêtons les Prisca	jeudi 20 janvier fêtons les Sébastien	vendredi 21 janvier fêtons les Agnès
PAN CON TOMATE	RILLETES DE POISSON MSC	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE	FRISÉE AUX LARDONS
MACEDOINE DE LEGUMES	DEMI POMELOS	SALADE VERTE BIO	POMMES DE TERRE
CHOUX FLEUR CRAQUANT SAUCE COCKTAIL	VELOUTE PETITS POIS ET LARDONS	POTAGE DE LEGUMES	OEUF DUR MAYONNAISE CUITS SUR PLACE
CITRON AU THON	POMME DE TERRE HARENG	AVOCAT MAYONNAISE	CARPACCIO BETTERAVES ET NOIX
FRIAND FROMAGE	CELERI REMOULADE MOUTARDE	CHARCUTERIE	COEUR DE BLE ANANAS CREVETTES LENTILLES
	SALADE ROQUETTE	RILLETES DE SAUMON	
PAELLA VEGETARIENNE BIO	POT AU FEU	NORMANDIN DE VEAU SAUCE CHASSEUR	PECHE DU JOUR MSC
PAELLA AU POULET REGIONAL	RAVIOLIS TOMATE BASILIC	JAMBON CUIT A L'OS AU JUS	OMELETTE AU FROMAGE
RIZ BIO	LEGUMES DU POT	POMMES DE TERRE RISSOLEES	BROCOLIS BIO AU GRATIN
POELEE DE LEGUMES		PETITS POIS	PATES
CHOIX DE FROMAGE OU LAITAGE	CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES
CHURROS	BANANE AU FOUR	BANANE BIO	POIRE HVE
CLEMENTINES	SALADE DE FRUITS	YAOURT AROMATISE	PUDDING PEPITES CHOCOLAT
MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON	KIWI BIO	COMPOTE POMME VANILLE	SEMOULE AU CARAMEL
SABAYON ANANAS AU SIROP	TARTE AU CHOCOLAT	DONNUTS AU SUCRE	SMOOTHIE PECHE ET CREME
COMPOTE DE POMMES	PATE DE FRUITS	KEY LIME PIE	