



INSTITUTION LA SALLE SAINT JEAN



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

SUR LA ROUTE DES VACANCES

lundi 09 mai fêtons les Pacôme	mardi 10 mai fêtons les Solange	jeudi 12 mai fêtons les Achille	vendredi 13 mai fêtons les Rolande
SALADE VERTE AUX CROUTONS	TARTE AU BRIE DE MEAUX		FEUILLETE AU FROMAGE
SALADE DE PATES BIO	AVOCAT VINAIGRETTE		CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
SAUCISSON A L'AIL	GASPACHO DE LEGUMES		OEUF DUR MIMOSA
ASPERGES SAUCE ROMESCO	CAROTTES RAPEES BIO		RILLETES DE SARDINES TARTARE DE TOMATES
SMOOTHIE COEURS DE PALMIERS POIVRONS			ROQUETTE AUX CROUTONS
MACEDOINE DE LEGUMES			
CORDON BLEU	CARBONADE DE BOEUF LOCAL	CHEESEBURGER MAISON TORCATIS ET VERRE DE CAT COLA	PECHE DU JOUR
SAUMONETTE PERSILLEE	OEUFS BROUILLES		BOULETTES D'AGNEAU AU CUMIN
PUREE DE POMMES DE TERRE	COQUILLETES BIO	FRITES MAISON	EPINARDS A LA CREME
COURGETTES AUX OIGNONS	HARICOTS VERTS BIO	SAUCE TORCATIS	SEMOULE BIO
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE OU LAITAGE
YAOURT AUX FRUITS	FOUACE AVEYRONNAISE	BROWNIE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		LIEGEOIS CARAMEL
POIRE COULIS DE FRUITS ROUGES	COMPOTE DE FRUITS		SALADE DE FRUITS FRAIS
RIZ AU LAIT	JUS DE FRUITS FRAIS		BISCUIT
MOUSSE CHOCOLAT			BARRE DE CHOCOLAT

Ag restaurant, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 081 010 - Sirep local : 84 nord Océan de Gande - 99 370 Mons en Barrois

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produit Local

Le 1er choix est le menu conseillé car il respecte la réglementation nutritionnelle en vigueur.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.