

INSTITUTION LA SALLE SAINT JEAN

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

lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
SALADE VERTE AUX CROUTONS	FRIAND AU FROMAGE	CHOU ROUGE AUX POMMES	QUICHE AUX POIREAUX DU CHEF
PEPITE POIS CHICHE EPINARD LARDONS	PATE DE CAMPAGNE	POTAGE AUX LEGUMES	SALADE DE LENTILLES CORAIL CORIANDRE FAJITAS
PECHE AU THON	CARPACHO DE BETTERAVES	OEUF MIMOSA	SALADE VERTE AU MAIS
SURIMI MAYONAISE	SALADE VERTE AUX CROUTONS	SALADE QUINUA ROQUETTE MENTHE FCHAL OTTE CHORIZO	JAMBON BLANC
POMELO CERISSETTE	TARTINADE DE CAROTTES ROTIES	SALADE ICEBERG	MAQUERE AUX AU VIN BLANC
CREPE AUX FROMAGE	VELOUTE POIREAUX POMMES DE TERRE	TERRINE DE CAROTTE	
JAMBALAYA AUX LEGUMES	ROTI DE VEAU LOCAL SAUCE CREME	RAVIOLIS TOMATE BASILIC	PECHE DU JOUR
SAUTE DE DINDE A L'ORANGE	FILET DE SOLE CREVETTES	POT AU FEU	MERGUEZ LOCAL
RIZ DE CAMARGUE IGP CREOLE	BROCOLIS AUX OIGNONS		PETITS POIS CAROTTES POMMES DE TERRE
CAROTTES BIO BRAISEES	TORTIS	LEGUMES DU POT	BLETTES BECHAMEL
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE BIO
POIRE AU CHOCOLAT	BABANE AU CHOCOLAT	BROWNIE DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS AU CAMEL
LIEGEOIS VANILLE	COMPOTE	SUISSE AROMATISE	PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES
QUADRO	TARTE AU CITRON	POMME CAMELISEE MOUSSE DE MARRON	PUDDING PEPITES DE CHOCOLAT
MOUSSE CHOCOLAT	LIEGEOIS CAFE	SALADE DE FRUITS FRAIS	BARRE CHOCOCLAT

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.