






Menus Institution La Salle Saint Jean

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



lundi 13 mars	mardi 14 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
ROSETTE LYONNAISE ET CONDIMENTS	CAROTTES RÂPÉES LOCALES VINAIGRETTE 	Repas végétarien  VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR AU CURRY	SALADE DE POMMES DE TERRE À L'ANCIENNE
SAUTÉ DE PORC AU CARMEL	ÉMINCÉ DE BOEUF LOCAL À LA THAI 	PASTA PARTY sauce au Fromage	MARÉE DU JOUR
SEMOULE AUX RAISINS	LENTILLES CORAIL À LA MAROCAINE	SPAGHETTI	FONDUE D'ÉPINARDS
BROCOLIS GRATINÉS	SALSIFIS PERSILLÉS	PÔELÉE DE LÉGUMES LES PANIERS DU MARAICHER	RIZ PILAF
FROMAGE BLANC AU MIEL	FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT DU CHEF	FROMAGE / LAITAGE
QUADRO DE PERPIGNAN	YAOURT LOCAL 	BARRE AU CHOCOLAT	SUISSE FRUITÉ

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.