

Menus 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).



lundi 05 juin	mardi 06 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
TOMATES VINAIGRETTE	TABOULÉ	MELON	FRIAND AU FROMAGE
OMELETTE FROMAGÈRE	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX OLIVES 	CURRY DE POIS CHICHES	MARÉE DU JOUR
POMMES DE TERRE SAUTÉES	RATATOUILLE	-	TOMATES PROVENÇALE
PETITS POIS AUX OIGNONS	RIZ PILAF	COQUILLETES	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE DU CHEF
LAITAGE / FROMAGE	LAITAGE / FROMAGE	LAITAGE / FROMAGE	LAITAGE / FROMAGE
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	CLAFOUTIS PÊCHE DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.