

# Menus La Salle Saint Jean

0 0

<b>BAS CARBONE</b>			
<b>Repas végétarien</b>			
lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
MACHE AUX DES DE POMMES	VELOUTE DE POTIRON	<b>POTAGE DE PANAIS, CIBOULETTE &amp; NOISETTE (Délicieusement Bas Carbone)</b>	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
CHOU-FLEUR A L'ECHALOTE	SALADE CROQUANTE DE QUINOA ET LEGUMES	BETTERAVES SAUCE BULGARE	FEUILLETÉ AU FROMAGE
MOUSSE ARTICHAUT KETCHUP	CLAFOUTIS AU FROMAGE	OEUF DUR (PLEIN AIR) MAYONNAISE CUIT SUR PLACE	SALADE DE RIZ
RADIS BEURRE	TERRINE DE LEGUMES MAISON	PÂTÉ DE CAMPAGNE	MOUSSE POIS CHICHES TARTARE DE TOMATE
TABOULÉ	PANNA COTTA SURIMI	POMELO ET SUCRE	SALADE COMPOSÉE
	POIREAUX VINAIGRETTE	HOUMOUS DE HARICOTS ROUGES SUR TOAST	
<b>BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE</b>	BOURGUIGNON LOCAL	<b>ESTOUFFADE DE MONGETTES CHAMPIGNONS ET PIGNONS (Délicieusement Bas Carbone)</b>	PÊCHE DU JOUR
FOIE DE VEAU AU JUS	OEUFS BROUILLES	BURGER DE VEAU	ESCALOPE DE PORC LOCAL SAUCE MOUTARDE
LENTILLES	CAROTTES AUX OIGNONS	PLAT COMPLET	PURÉE DE POMMES DE TERRE
GRATIN DE POIREAUX	RIZ PILAF	MACARONIS	LÉGUMES DE SAISON LOCAL
FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT AU CHOCOLAT	<b>MOELLEUX AU CITRON DU CHEF (Délicieusement Bas Carbone)</b>	BANANE AU CARMEL
LIÉGEOIS A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
POIRE AU SIROP	ÎLE FLOTTANTE	YAOURT NATURE	POMME AU FOUR
YAOURT AROMATISE	SALADE DE FRUITS	COMPOTE	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE
BISCUIT	GATEAU AU YAOURT		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.