

Menus Institution La Salle Saint Jean

lundi 25 mars	mardi 26 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS	VELOUTE CAROTTES CURCUMA	POTAGE DE LEGUMES	CHOU BLANC SAUCE COLESLAW
SALADE VERTE A L'EMMENTAL	OEUF DUR MAYONAISE	TERRINE DE LEGUMES	VELOUTE DE CHAMPIGNONS
CHOU-FLEUR VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE	CLAFOUTI AU FROMAGE	SALADE DE RIZ, MAIS & CIBOULETTE & THON
PEPITE DE BLE CAROTTES PERSIL COURGETTES GRILLEES	CELERI REMOULADE	SALADE COMPOSÉE	PÂTÉ DE CAMPAGNE
SALADE VERTE	ROQUETTE OIGNONS FRITS	ENDIVES AUX NOIX	BETTERAVES VINAIGRETTE
	POIREAUX FACON GRIBICHE		
POULET RÔTI LOCAL	SAUTE DE BOEUF LOCAL AUX CAROTTES	CROQUE AU CHÈVRE	TARTE AU FROMAGE
FILET DE LIEU MSC A LA DIEPPOISE	LAPIN CHASSEUR	OEUFS BROUILLES CIBOULETTE	MAREE DU JOUR
FRITES (primaires) BOULGOUR (collège)	CHOU-FLEUR BÉCHAMEL AU PAPRIKA	CAROTTES AU FOUR	SEMOULE AU BEURRE
ENDIVES BRAISEES	BOULGOUR (primaires) Frites (colleges)	RIZ BASMATI	BLETTES À LA TOMATE
FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
COUPE BANANE CHOCOLAT	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	QUATRE QUARTS DU CHEF	BARRE BRETONNE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS
GAUFRE AU SUCRE	GÂTEAU AU YAOURT CHOCOLAT	YAOURT SUCRÉ	ENTREMETS PISTACHE
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	ROUELLE D'ANANAS	CRÈME DESSERT A LA VANILLE	CRUMBLE DE COMPOTE
	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF	COMPOTE POIRE	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.