




Menus Institution La Salle Saint Jean



lundi 22 avril	Repas végétarien 	jeudi 25 avril	vendredi 26 avril
MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	BETTERAVES SAUCE BULGARE	CONCOMBRES VINAIGRETTE
SALADE COMPOSÉE	MOUSSE DE BETTERAVES	ESCALIVADE	GASPACHO
TOMATE BASILIC	FRIAND AU FROMAGE	AVOCAT MAYONNAISE	TERRINE DE HARICOTS VERTS
ASPERGES VINAIGRETTE	TAGLIATELLES AU PISTOU	SAUCISSON CORNICHON	POMMES DE TERRE ET THON
CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	SALADE VERTE	SALADE COMPOSEE	CROQUETTE CROUTONS
	SMOOTHIE PALMIERS POIVRONS	MAQUEREAU VIN BLANC	
CORDON BLEU	OMELETTE AU FROMAGE	BOEUF LOCAL BOURGUIGNON 	MAREE DU JOUR
PAUPIETTE DU PÊCHEUR SAUCE CRÈME	FILET DE COLIN MSC SAUCE À L'OSEILLE 	VOL AU VENT DE POISSON MSC 	LOMO DE PORC SAUCE CHARCUTIERE
PETITS POIS AUX OIGNONS	TORTIS	SEMOULE BIO	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE
RIZ PILAF	HARICOTS VERTS À L'AIL	CAROTTES AU FOUR	COURGETTES POÊLÉES
FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE / LAITAGE
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	CHOU A LA CREME	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT
RIZ AU LAIT COPEAUX DE CHOCOLAT	MOELLEUX A L'ANANAS	FLAN CHOCO DU CHEF	CLAFOUTIS AUX FRUITS ROUGES
POIRE COULIS DE FRUITS ROUGES	JUS DE FRUITS FRAIS	JUS DE FRUITS FRAIS	BARRE AU CHOCOLAT
BISCUIT	COMPOTE DE POMMES	PATE DE FRUITS	