

Menus Institution La Salle Saint Jean

	REPAS ESPAGNOL	Repas végétarien	
jeudi 15 mai	vendredi 16 mai	samedi 16 mai	dimanche 17 mai
PASTÈQUE	TOMATES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ANCIENNE
SALADE DE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	MACÉDOINE DE LÉGUMES AU FROMAGE BLANC & CURRY	VELOUTE GLACE DE FEVES AU GORGONZOLA	BATAVIA AUX CROÛTONS
GUACAMOLE TARTARE DE TOMATES	CREPE AU FROMAGE	OEUF DUR MAYONNAISE	TABOULE DE LA MER
POMELO CERISSETTE	CAVIAR D'AUBERGINES SUR TOAST	TZATZIKI SUR TOAST	MELON
SALADE VERTE AU MAIS	CITRON SURIMI	CHAMPIGNONS VINAIGRETTE	SARDINE A L'HUILE
CREME DE FOIE	ROQUETTE CROUTONS	LAITUE ICEBERG LARDONS	
NUGGETS DE POULET	PAËLLA SAUCISSE POULET	ROULÉ AU FROMAGE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CRÈME
FILET DE MERLU MSC A L'ESTRAGON	RAGOÛT DE LA MER	COUSTELLOU BRAISE	POULET LOCAL RÔTI
PUREE	PLAT COMPLET	FRITES FRAICHES	ÉPINARDS À L'AIL
COURGETTES	PUREE DE BROCOLIS	LÉGUMES LOCAUX DE SAISON	RIZ BIO PILAF
FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE / LAITAGE
SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX ABRICOTS DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF
FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
COMPOTE POMMES ABRICOTS	TARTE DE SANTIAGO	SMOOTHIE A LA FRAISE ET CRÈME	ILE FLOTTANTE DU CHEF
BARRE CHOCOLAT	GLACE	JUS DE FRUITS	FLAN CAMEL
RIZ AU LAIT	JUS DE FRUITS FRAIS	FROMAGE BLANC	