









Institution La Salle St Jean

| Repas végétarien  | | Chandeleur | |
|--|--|--|--|
| lundi 03 février | mardi 04 février | jeudi 06 février | vendredi 07 février |
| CAROTTES RAPEES | TAPENADE DE PETITS-POIS A LA RICOTTA | CELERI AU CURRY | COLESLAW |
| SALADE D'ENDIVES | SALADE DE MÂCHE VINAIGRETTE | SALADE DE POMMES DE TERRE FAÇON GRAND-MÈRE (OIGNON ROUGE, PERSIL) | FEUILLETE AU FROMAGE |
| TABOULE D'HIVER | BETTERAVES MIMOSA | VELOUTÉ DE POTIRON | SALADE DE POIS CHICHES |
| TORTELLINIS SAUCE TOMATE | BOURGUIGNON DE BOEUF LOCAL  | RÔTI DE PORC LOCAL  | FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE  |
| OMELETTE AU FROMAGE | POULET LOCAL ROTI  | BLANQUETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS | BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE |
| COEUR DE BLE | COQUILLETES HVE  | BROCOLIS À L'AIL | POMMES DE TERRE AU FOUR |
| PETITS POIS AUX OIGNONS | CAROTTES VICHY | RIZ DE CAMARGUE IGP | FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME |
| FROMAGE/LAITAGE | FROMAGE À LA COUPE | FROMAGE À LA COUPE | FROMAGE/LAITAGE |
| FRUIT DE SAISON | YAOURT AROMATISE | CREPE AU SUCRE | FRUIT DE SAISON |
| SALADE DE FRUITS DU CHEF | FRUIT DE SAISON | FRUIT DE SAISON | POIRE AU CARAMEL |
| CREME DESSERT AU CARAMEL | COMPOTE DE POMME / VANILLE MAISON | FLAN NAPPE AU CARAMEL | FROMAGE BLANC A LA CONFITURE |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.