




Menus MARS AVRIL 2025

Institution la Salle St Jean

Self

	Repas végétarien 		
lundi 10 mars	mardi 11 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
FRIAND AU FROMAGE	POTAGE CRECY	PÂTE DE CAMPAGNE	SALADE DE POMMES DE TERRE ET CORNICHONS
CHOU BLANC VINAIGRETTE	CHIFFONNADE DE LAITUE	SALADE DE RIZ	CHAMPIGNONS A LA CREME
MACÉDOINE FROMAGE BLANC AU CURRY	HOUMOUS	POTAGE	SALADE DE HARICOTS VERTS
BOULES DEBOEUF A LA TOMATE	OMELETTE AUX FINES HERBES	POULET BASQUAISE	FRICASSEE DE FRUITS DE MER
POULET ROTI	CROISSANT AU FROMAGE	SAUCISSE GRILEE	PANE DE POISSON
HARICOTS PLATS À LA CATALANE	RIZ CREOLE	PÂTES HVE 	EPINARDS BECHAMEL
SEMOULE HVE 	FONDUE DE POIREAUX	CAROTTES BRAISEES	BLE
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	ECLAIR AU CHOCOLAT	CREME CARAMEL	FRUIT DE SAISON
CLAFOUTIS AUX POIRES	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES
YAOURT AROMATISE	LIÉGEOIS A LA VANILLE	ROCHER COCO MAISON	YAOURT AUX FRUITS

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

titiles de variations sous réserve des approvisionnements.