

# Menus MARS AVRIL 2025

## Institution la Salle St Jean

### Self

	Repas végétarien 		
lundi 24 mars	mardi 25 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
CONCOMBRE BULGARE	CREPE AU FROMAGE	SALADE DE RIZ, MAÏS & THON	JAMBON A LA RusSE
BROCOLIS AUX AMANDES	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES	CAROTTES RAPEES A L'ECHALOTE	CHOU BLANC FACON REMOULADE
MORTADELLE ET CORNICHON	POIREAUX FACON GRIBICHE	SALADE DE HARICOTS VERTS SAUCE AU PARMESAN AOP 	BETTERAVES VINAIGRETTE
JAMBON BRAISÉ	CURRY DE POIS CHICHES	LASAGNES BOLOGNAISE	MEUNIERE DE POISSON
SAUTE DE DINDE A L'INDIENNE	TARTE AU FROMAGE	NUGGETS DE POULET	PECHE DU JOUR
SEMOULE BIO AUX RAISINS 	RIZ BASMATI	POEELE DE LEGUMES	PUREE DE POMMES DE TERRE
CAROTTES & CHAMPIGNONS	CHOU FLEUR ROTI A L'AIL	TORTIS	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE A LA FRAISE	DONUTS AU SUCRE	SALADE DE FRUITS
LIEGEOIS A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
YAOURT AROMATISÉ	ILE FLOTTANTE	COMPOTE DE POMMES	PETIT SUISSÉ AUX FRUITS

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 